



Camembert-
Blätterteig-Auflauf
mit
Pilzen und Maronen

Camembert-Blätterteig-Auflauf

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2-3 Pck.	Blätterteig	5	ganze Camemberts, in kleine Würfel geschnitten
1 kg	gemischte Pilze (z. B. Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge)	500 g	geschälte Maronen
10	Schalotten	10	Knoblauchzehen
1 L	Sahne	7-8	Eier
5 EL	Olivenöl		Salz und Pfeffer zum Abschmecken
	einige frische Thymianzweige	1	Ei (für die Glasur)

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit dem Blätterteig auskleiden, dabei sicherstellen, dass der Teig über den Rand der Form hängt.
2. Pilze in Scheiben schneiden und die Maronen grob hacken. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind.
3. Pilze und Maronen hinzufügen und weiterbraten, bis die Pilze weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und den Thymian hinzufügen und zum Kochen bringen. Kurz köcheln lassen, bis die Sahne etwas eingedickt ist. Topf vom Herd nehmen und die Camembert-Würfel und die Eier untermischen, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Die Pilz-Maronen-Camembert-Mischung in die mit Blätterteig ausgekleidete Form füllen.
5. Den überhängenden Blätterteig über die Füllung klappen, so dass die Mischung vollständig eingepackt ist. Das Ei verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.
6. Den Auflauf ca. 35 Minuten bei 180°C backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu

11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN