

# Herzhafter Croissant-Auflauf

---



## **Zutaten (6 Personen):**

- 6 Croissants
- 2 TL Senf
- 8 Scheiben Kochschinken
- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 200 g Käse (gerieben)
- 200 g Sahne
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Petersilie (gehackt)

## **Zubereitung:**

Eine ofenfeste Pfanne einfetten.

Dann die Croissants jeweils waagrecht halbieren. Die unteren Hälften mit Senf bestreichen, mit jeweils einer Scheibe Schinken belegen und mit der Hälfte des Käses bestreuen.

Im Anschluss die obere Croissanthälfte aufsetzen und in die gefettete, ofenfeste Pfanne setzen.

Jetzt Eier mit Milch, Sahne sowie Salz und Pfeffer verquirlen. Die Eimasse über die Croissants gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Die Croissants zum Abschluss mit dem restlichen Reibekäse bestreuen, in den Backofen geben und in 25 Minuten goldgelb backen. Den Croissantauflauf mit der gehackten Petersilie bestreuen und Servieren.

## **Hinweis:**

Der Croissantauflauf eignet sich auch super für einen Brunch.

***Nährwertangaben: 504 kcal p.P., 23 g KH p.P.***