



Steinpilz-Clafoutis:

Zutaten für 4 Personen: 80 gr. Toastbrot ohne Rinde
40 gr. gehackte Steinpilze
20 gr. Schalotten
50 gr. Sahne
Petersilie
2 Eigelb
2 Eiweiß
Butter für die Förmchen
Muskat zum Würzen

Von dem Toastbrot die Rinde entfernen und klein schneiden, klein geschnittene Schalotten, gehackte Petersilie. Sahne und klein gehackte Pilze vermischen, etwas Muskat drüber reiben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sodann das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Nun in die Förmchen verteilen und bei 170 Grad im Wasserbad ca 30 Min im Backofen garen.