



SCHWARZBROTAUFLAUF MIT SCHAFSFRISCHKÄSE UND SPINAT



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

120 g Zwiebel(n), fein geschnitten

10 g Knoblauch, fein gehackt

80 g Butter

160 g Blattspinat, blanchiert

4 Eigelb

50 g Baumnüsse, gehackt

4 Eiweiss

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

300 g Schwarzbrot, ohne Kruste

120 g Schaffrischkäse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Heissluft) vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, Blattspinat dazugeben, würzen und etwas auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis, Eigelb und Baumnüsse gut miteinander verrühren und mit dem ausgekühlten Spinat vermengen.
4. Eiweiss steif schlagen und unter die QimiQ Mischung heben.
5. Eine Pfanne (oder eine Auflaufform) etwas ausbuttern. Die Schwarzbrotstücken in grobe Stücke schneiden und hinein geben.
6. QimiQ Mischung darüber giessen. Schaffrischkäse-Stücke auf dem Auflauf verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.