



SCHWARZBROTAUFLAUF MIT SCHAFSFRISCHKÄSE UND SPINAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g

300 g Zwiebel(n), fein geschnitten

40 g Knoblauch, fein gehackt

200 g Butter

400 g Blattspinat, blanchiert

10 Eigelb

125 g Baumnüsse, gehackt

10 Eiweiss

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

750 g Schwarzbrot, ohne Kruste

300 g Schaffrischkäse

ZUBEREITUNG

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