



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	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
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 glatt rühren. Eigelb und Walnüsse dazumischen 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.