



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>120 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>10 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>80 g</b>	Butter
<b>160 g</b>	Blattspinat, blanchiert
<b>4</b>	Eigelb
<b>50 g</b>	Baumnüsse, gehackt
<b>4</b>	Eiweiss
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>300 g</b>	Schwarzbröte, ohne Kruste
<b>120 g</b>	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 glatt rühren. Eigelb und Baumnüsse dazumischen 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 Schwarzbrötescheiben 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.