



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	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
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 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 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.