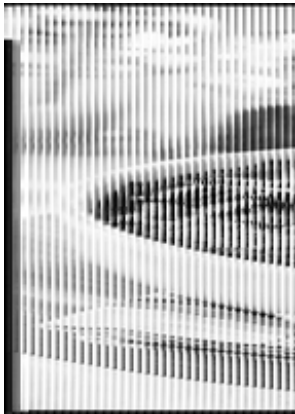




# ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-TEIGWAREN



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Aufläufe werden locker gebunden



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SCHINKEN-LAUCH-TEIGWAREN

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| <b>320 g</b> | Fleckerl                 |
| <b>1</b>     | Lauch                    |
| <b>2 EL</b>  | Sonnenblumenöl           |
| <b>250 g</b> | Putenschinken            |
|              | Salz und Pfeffer         |
|              | Majoran, gerebelt        |
|              | Butter, für die Backform |

### FÜR DEN ÜBERGUSS

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| <b>500 g</b> | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt       |
| <b>2</b>     | Ei(er)                            |
| <b>150 g</b> | KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben |
|              | Salz                              |
|              | Muskatnuss                        |
|              | Butter, für die Form              |
| <b>1 EL</b>  | Schnittlauch, fein geschnitten    |

## ZUBEREITUNG

1. Teigwaren in Salzwasser und Sonnenblumenöl al dente kochen.
2. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Lauch in Öl goldgelb anrösten, Schinken dazugeben und fertig rösten.
4. Teigwaren dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gut vermischen. In die gebutterte Auflaufform füllen.
5. Für den Überguss ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Käse, Salz und Muskatnuss dazugeben, gut vermischen und über die Schinkenfleckerln verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
7. Mit Schnittlauch bestreut servieren.