



KNOBLAUCH-QUARK-SCHINKEN-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g

200 g Kräuterfrischkäse

250 g Magerquark

5 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

3 Ei(er)

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

200 g Schinken, gewürfelt

Butter, für die Form

Paniermehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Kräuterfrischkäse, Magerquark, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eier gut vermischen.
3. Schinken und Schnittlauch beimengen.
4. Die Masse in die vorbereiteten Auflaufförmchen oder Kaffeetassen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.