



# KNOBLAUCH-QUARK-SCHINKEN-AUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**750 g**

**400 g** Kräuterfrischkäse

**500 g** Magerquark

**10** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

**6** Ei(er)

**2 Bund** Schnittlauch, fein gehackt

**400 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.