



# ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-FLECKERLN



## QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 30 PORTIONEN

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| <b>2000 g</b> |                                |
| <b>1300 g</b> | Vollkornfleckerl               |
| <b>4</b>      | Ei(er)                         |
| <b>400 g</b>  | Bergkäse 45% Fett              |
|               | Muskatnuss, gerieben           |
|               | Majoran, gerebelt              |
| <b>100 ml</b> | Sonnenblumenöl                 |
| <b>1000 g</b> | Lauch, in Streifen geschnitten |
| <b>1000 g</b> | Putenschinken, klein gewürfelt |
|               | Salz                           |
| <b>10 g</b>   | Pfeffer                        |
| <b>50 g</b>   | Schnittlauch, fein geschnitten |
|               | Butter, für die Form           |

## ZUBEREITUNG

1. Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen.
2. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Fleckerln, QimiQ Saucenbasis, Eier, Käse, Muskatnuss und Majoran vermischen.
4. Lauch in Öl anrösten, Schinken dazugeben und fertig rösten. Unter die Fleckerln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In ein vorbereitetes Blech geben.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.
7. Auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.