



ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-FLECKERLN (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 30 PORTIONS

2000 g	
1300 g	Recheis Vollkorn hell Fleckerl, ungekocht
4	Œuf(s)
400 g	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses
	Noix de muscade, râpée
	Marjolaine, gerebelt
100 ml	Huile de tournesol
1000 g	Lauch, in Streifen geschnitten
1000 g	Putenschinken_Jambon de dinde, coupé en petits dés
	Sel
10 g	Poivre
50 g	Ciboulette, coupé fin
	Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

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.