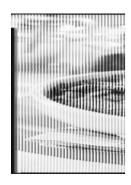


ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-FLECKERLN (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich





ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

EÜD DIE SCHINKENEI ECKEDI N

FOR DIE SCHINKENFLECKEREN	
320 g	Fleckerl
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Stück	Zwiebel(n), fein gehackt
20 g	Butter
250 g	Selchfleisch, klein gewürfelt
1 Stange(n)	Lauch, in Streifen geschnitten
	Salz und Pfeffer
	Majoran
FÜR DEN ÜBERGUSS	
500 g	QimiQ Sahne-Basis
4 Stück	Ei(er)
150 g	Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Fleckerln in Salzwasser und Sonnenblumenöl al dente kochen.

Salz

Muskatnuss

Butter, für die Form 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

- 3. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Selchfleisch und Lauch dazugeben und gut durchrösten. Fleckerln beigeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gut vermischen. In die vorbereitete Auflaufform füllen.
- 4. Für den Überguss: QimiQ Saucenbasis mit Eiern, Käse, Salz und Muskatnuss vermischen und über die SchinkenfleckerIn verteilen.
- 5. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun
- 6. Mit Schnittlauch bestreut servieren.