ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-FLECKERLN (QSB)

QimiQ VORTEILE

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

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SCHINKENFLECKERLN

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
	Salz
	Muskatnuss
	Butter, für die Form
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Fleckerln in Salzwasser und Sonnenblumenöl al dente kochen.
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 Schinkenfleckerln verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
6. Mit Schnittlauch bestreut servieren.