



# 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 begeben, 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.