



# SCHWARZBROTAUFLAUF MIT SCHAFSFRISCHKÄSE UND SPINAT



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>600 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>300 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>40 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>200 g</b>	Butter
<b>400 g</b>	Blattspinat, blanchiert
<b>10</b>	Eigelb
<b>125 g</b>	Walnüsse, gehackt
<b>10</b>	Eiweiß
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>750 g</b>	Schwarzbrot, ohne Kruste
<b>300 g</b>	Schaffrischkäse

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, Blattspinat dazugeben, würzen und etwas auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und Walnüsse dazumischen und mit dem ausgekühlten Spinat vermengen.
3. Eiweiß steif schlagen und unter die QimiQ Mischung heben.
4. Eine Pfanne (oder eine Auflaufform) etwas ausbuttern. Die Schwarzbrotstücken in grobe Stücke schneiden und hineingeben.
5. QimiQ Mischung darüber gießen. Schaffrischkäse-Stücke auf dem Auflauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 15 Minuten backen.