



SCHWARZBROTAUFLAUF MIT SCHAFSFRISCHKÄSE UND SPINAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 250 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
| 120 g | Zwiebel(n), fein geschnitten |
| 10 g | Knoblauch, fein gehackt |
| 80 g | Butter |
| 160 g | Blattspinat, blanchiert |
| 4 | Eigelb |
| 50 g | Walnüsse, gehackt |
| 4 | Eiweiß |
| | Salz |
| | Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 300 g | Schwarzbrot, ohne Kruste |
| 120 g | Schaffrischkäse |

ZUBEREITUNG

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