



# KNOBLAUCH-TOPFEN-SCHINKEN-AUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>375 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>200 g</b>	Kräuterfrischkäse
<b>250 g</b>	Magertopfen / Quark
<b>5</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
<b>3</b>	Ei(er)
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch, fein gehackt
<b>200 g</b>	Schinken, gewürfelt
	Butter, für die Form
	Semmelbrösel, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Kräuterfrischkäse, Magertopfen, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eier gut vermischen.
3. Schinken und Schnittlauch beimengen.
4. Die Masse in die vorbereiteten Auflaufförmchen oder Kaffeetassen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.