



KNOBLAUCH-TOPFEN-SCHINKEN-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Kräuterfrischkäse
250 g	Magertopfen / Quark
5	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
3	Ei(er)
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt
200 g	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.