



KNOBLAUCH-TOPFEN-SCHINKEN-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

750 g QimiQ Sahne-Basis

400 g Kräuterfrischkäse

500 g Magertopfen / Quark

10 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

6 Ei(er)

2 Bund Schnittlauch, fein gehackt

400 g Schinken, gewürfelt

Butter, für die Form

Semmelbrösel, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °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.