

## KNOBLAUCH-TOPFEN-SCHINKEN-AUFLAUF



## **QimiQ VORTEILE**

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





15

leich

## **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.