



ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-FLECKERLN (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 30 PORTIONEN

2000 g	QimiQ Sahne-Basis
1300 g	Recheis Vollkorn hell Fleckerl, ungekocht
4	Ei(er)
400 g	Bergkäse 45 % Fett
	Muskatnuss, gerieben
	Majoran, gerebelt
100 ml	Sonnenblumenöl
1000 g	Lauch, in Streifen geschnitten
1000 g	Putenschinken, klein gewürfelt
	Salz
10 g	Pfeffer
50 g	Schnittlauch, fein geschnitten
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen.
2. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Fleckerln, QimiQ Saucenbasis, Eier, Käse, Muskatnuss und Majoran vermischen.
4. Lauch in Öl anrösten, Schinken dazugeben und fertig rösten. Unter die Fleckerln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In ein vorbereitetes Blech geben.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.
7. Auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.