



# ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-FLECKERLN (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 30 PORTIONS

|               |   |
|---------------|---|
| <b>2000 g</b> | QimiQ Sauce Base                              |
| <b>1300 g</b> | Pâtes carrées complètes                       |
| <b>4</b>      | Œuf(s)  |
| <b>400 g</b>  | Fromage de montagne, 45 % de matières grasses |
|               | Noix de muscade, râpée                        |
|               | Marjolaine, frictionné                        |
| <b>100 ml</b> | Huile de tournesol                            |
| <b>1000 g</b> | Poireau, coupé en lamelles                    |
| <b>1000 g</b> | Jambon de dinde, coupé en petits dés          |
|               | Sel   |
| <b>10 g</b>   | Poivre  |
| <b>50 g</b>   | Ciboulette, coupé fin                         |
|               | Beurre, pour le plat                          |

## PRÉPARATION

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.