



# ÜBERBACKENE SCHINKEN-LAUCH-FLECKERLN (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 30

<b>2000 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1300 g</b>	Pasta quadrata integrale
<b>4</b>	Uovo (Uova)
<b>400 g</b>	Formaggio di montagne, 45 % di grassi
	Noce moscata,
	Maggiorana, gerebelt
<b>100</b>	Olio di girasole
<b>1000 g</b>	Porro,
<b>1000 g</b>	Prosciutto di tacchino,
	Sale
<b>10 g</b>	Pepe
<b>50 g</b>	Erba cipollina,
	Burro,

## PREPARAZIONE

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.