

Recheis

Professional

Schinken-Lauchfleckerl überbacken

Hauptspeise

Fleischgerichte

Nudelgerichte

Zubereitung

Vollkorn Fleckerl nach Packungsanleitung mit etwas verkürzter Kochzeit kochen. Gut abseihen. Parallel dazu Lauch in Streifen schneiden und in Öl goldgelb anrösten, den kleinwürfelig geschnittenen Schinken dazugeben und gut durchrösten. Die Fleckerl beigegeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gut vermischen. Anschließend Nudelmischung in eine gebutterte Auflaufform geben. Für den Überguss QimiQ glatt rühren. Eier, Käse, Muskat und Salz dazugeben, gut vermischen und über die Schinken-Lauchfleckerl verteilen. Im Rohr bei 180 °C ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.



Zutaten

500 g Recheis Vollkorn
Fleckerl

1 EL Sonnenblumenöl

200 g Lauch

300 g Putenschinken

Salz

Pfeffer

Majoran gerebelt

500 g QimiQ (oder
Schlagobers)

3 Stk. Eier

150 g Bergkäse

Muskatnuss

Salz

fein geschnittener
Schnittlauch