Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Schinkenfleckerl überbacken

Hauptspeise Eier Hausmannskost Käse Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Fleckerl in kochendem Salzwasser kernig kochen. Den Zwiebel in etwas Butter glasig dünsten, den Schinken dazu geben und etwas anrösten. Zur Seite stellen und überkühlen. Eier trennen, aus dem Eiweiß Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Rahm und den gehackten Kräutern verrühren und würzen. Fleckerl mit der Dotter-Rahm-Mischung vermengen, den Schnee unterheben.

In die mit Butter ausgefettete Auflaufform geben, gleichmäßig verstreichen, mit Käse bestreuen und anschließend mit zerlassener Butter beträufeln und im Ofen ca. 35 Minuten backen, bis der Käse gut geschmolzen und goldbraun ist.

ZUTATEN

- 150 g Schinken (Selchfleisch oder Speck)
- 150 g Fleckerl
- 2 Eier
- 1/2 Becher Sauerrahm
- Kräuter (frisch, Petersilie, Schnittlauch)
- Butter
- 100 g Käse (gerieben, Gouda, Emmentaler, o.ä.)
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss