

Überbackene Schinkenfleckerl mit gemischtem Salat

Zutaten für 6 Personen:

500g Fleckerl
400g Schinken
4 Eidotter
4 Eiklar
1 Becher Sauerrahm
1 Becher Schlagobers
60g Brösel
Salz
Pfeffer
Bärlauch oder Knoblauch
ca. 200g geriebener Käse zum überbacken



Zubereitung:

Topf mit Wasser aufkochen, wenn es kocht, gib Salz hinzu.

Die Fleckerl bissfest kochen (dauert ca. 10 min.).

Den Schinken in Würfel schneiden, Zwiebel auch in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel mit Öl anrösten bis er goldbraun ist.

Sauerrahm, Schlagobers, 4 Eidotter und den Zwiebel zu einer Creme verrühren. Aus dem Eiklar Eischnee schlagen und unter die Creme vorsichtig untermischen (mit Schneebesen).

Fleckerl und Schinken in eine Pfanne geben und die Creme dazugeben (nicht kochen!).

Die Pfanne für 10 bis 15 min. ins



vorgeheizte Backrohr bei 200 Grad Celsius.



Nach 10 bis 15 min. den geriebenen Käse drüberstreuen und dann wieder ins Rohr geben und warten bis der Käse goldbraun ist.

In der Zwischenzeit habe ich noch einen gemischten Salat gemacht.

Guten Appetit!!



Es hat allen sehr gut geschmeckt.