

Schinkenfleckerl mit Bein Schinken

27.November 2020

Zutaten für 4 Portionen

500 g Fleckerln
250 g Beinschinken
1 TL Butter
4 EL Schnittlauch
4 EL Parmesan (frisch gerieben)
1 Becher Schlagobers
150 ml Geflügelfond
2 Eier
Eine Hand voll Semmelbrösel
5 Scheiben Gouda
Butterflocken
Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 2

Hardware: Auflaufform, Pfanne, Handmixer

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad (nur Oberhitze) vorheizen. Auflaufform mit Butter ausstreichen, mit Semmelbröseln austreuen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen, Fleckerln darin zwei Minuten unter der empfohlenen Garzeit kochen.

In der Zwischenzeit den Schinken in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Schinken darin rundum anbraten. In eine große Schüssel geben. Schnittlauch und Parmesan untermischen. Gekochte Nudeln leicht überkühlen lassen und zum Schinken geben.

Die Eier in Dotter und Klar trennen, Eiklar beiseitestellen.

Schlagobers mit Geflügelfond und den zwei Eidottern verrühren, unter die Nudeln mischen. Das Ganze sehr kräftig würzen, es sollte an der Kippe zu „verliebt“ sein. Die zwei Eiklar mit dem Handmixer steifschlagen, unterheben.

Nudelmasse in die vorbereitete Auflaufform füllen, mit Käse belegen, mit Bröseln bestreuen und mit Butterflocken belegen. Ab in den Ofen, obere Einschubleiste: 10 Minuten sind genug, dass die Schinkenfleckerln eine knusprige Kruste bekommen, der Rest der Nudeln soll cremig bleiben.

Mit grünem Salat servieren.

Tipp: Geflügelfond im Glas ist nicht überall erhältlich. Daran soll es nicht scheitern, er kann durch die selbe Menge Bio-Suppenwürfel oder gegebenenfalls auch etwas mehr Obers ersetzt werden.

