

Schinkenfleckerl

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

250g Traditions-Beinschinken
500g Fleckerl
1 TL Butter
4 EL Petersilie
100g Bergkäse, gerieben
250ml Schlagobers
150ml Geflügelfond
2 Eier
1 Handvoll Semmelbrösel
Etwas Butterflocken
Etwas Butter zum Ausstreichen der Form
Etwas Semmelbrösel für die Form



Zubereitung

Backofen auf 200°C Oberhitze vorheizen. Gratinform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel austreuen. Währenddessen Fleckerl in Salzwasser zwei Minuten unter der empfohlenen Garzeit al dente kochen und anschließend überkühlen lassen.

Traditions-Beinschinken in feine Streifen schneiden und in Butter rundum anbraten. In eine große Schüssel geben und mit Schnittlauch, Nudeln und 4 EL Bergkäse vermengen. Schlagobers mit Geflügelfond und zwei Eidottern unter die Nudeln mischen und sehr kräftig würzen. Zwei Eiklar steif schlagen und unterheben.

Nudelmasse in die vorbereitete Backform füllen, mit restlichem Bergkäse und Bröseln bestreuen und mit Butterflocken belegen. Im Ofen auf der oberen Einschubleiste zehn Minuten knusprig backen.

Mit grünem Salat servieren.

Tipp

Der Geflügelfond kann auch einfach mit Schlagobers ersetzt werden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

30 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Level

Einfach

