

Überbackene Schinkenfleckerl mit Röstzwiebel

30–35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Fleckerl
600 g	Teilsames Geselchtes
5 Stk.	Bio Eier
40 g	Parmesan, gerieben
40 g	Emmentaler, gerieben
125 ml	Sauerrahm
125 ml	Schlagobers
1 Pkg.	Röstzwiebel
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Bund Schnittlauch, frisch

Zubereitung

1. Zuerst werden die Fleckerl zubereitet. Diese laut Anleitung sehr bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und sehr gut abseihen. Dann in einer Schüssel die Dotter der fünf Eier mit dem Schlagobers, dem geriebenen Emmentaler und dem Sauerrahm verrühren.
2. Die Fleckerl nun mit den Röstzwiebeln und dem gewürfelten Geselchten vermischen und die Dotter-Sauerrahm Mischung gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse nun gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen und abschließend mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Bei mittlerer Hitze (180 °C) für etwa 35 Minuten im Ofen backen.
4. Mit etwas frisch gehacktem Schnittlauch garnieren und beispielsweise mit einem grünen Blattsalat genießen.