



# Überbackene Schinkenfleckerl mit Röstzwiebel

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

### Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Fleckerl
600 g	Teilsames Geräuchertes
5 Stk.	Bio Eier
40 g	Parmesan, gerieben
40 g	Emmentaler, gerieben
125 ml	Saure Sahne
125 ml	Obers
1 Pkg.	Röstzwiebel
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1	Bund Schnittlauch, frisch

- 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 Obers, dem geriebenen Emmentaler und der sauren Sahne verrühren.
- 2 Die Fleckerl nun mit den Röstzwiebeln und dem gewürfelten Geräuchertem vermischen und die Dotter-Sahne 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.

