

Überbackene (Schinken-) Käsefleckerl



Ein hybrides Essen, wie wir es mögen: überbacken in einer gemeinsamen Form, wobei eine Hälfte vegetarisch zusammengestellt und die 2. Hälfte mit Schinken verfeinert wird. Das alles in einem Schritt ohne Mehraufwand. SO mögen wir das 😊

Du brauchst dafür:

- 250 g Fleckerlnudeln
- 2 Zwiebel
- 100 ml Gemüsesuppe
- 200 g Sauerrahm
- 3 Eier
- 200 g geriebener Käse, zB Vorarlberger Bergkäse oder auch eine Mischung mit Emmentaler
- Muskat, Salz, Pfeffer
- Etwas Butter zum Einfetten der Auflaufform
- Optional Jalapenos
- Grüner Salat als Beilage

Und so geht´s:

- Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen und zur Seite stellen
- Suppe vorbereiten
- Käse reiben
- Schinken klein schneiden
- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Auflaufform mit Butter einfetten
- Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter dünsten, optional Jalapenos hinzufügen
- Fleckerl und die Hälfte vom Käse zu den Zwiebeln geben und gut vermischen
- Suppe, Sauerrahm und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Die Hälfte der Fleckerl in die Auflaufform geben, auf einer Seite den Schinken über die Fleckerl verteilen (ein EL Schinken zurückbehalten)
- Die 2. Hälfte der Fleckerl in die Form geben und die Sauce darüber gießen
- Den restlichen Käse darauf verteilen und auf die Schinken-Hälfte den zurückbehalten Schinken dekorativ verteilen

- Für ca. 30 Minuten im Backrohr backen und in der Zwischenzeit den grünen Beilagensalat nach Wunsch vorbereiten