

Rezept

Schinkenfleckerl-Auflauf

Ein Rezept von Schinkenfleckerl-Auflauf, am 11.12.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 350 g Fleckerl (ersatzweise Fusilli oder Penne) | Salz |
| 150 g Hartkäse (z. B. Emmentaler) | 1 Bund Petersilie |
| 60 g Semmelbrösel | 1 Zwiebel |
| 400 g gekochter Schinken | 3 EL Butter |
| 7 Eier | 500 g saure Sahne |
| 1 TL Pfeffer (frisch gemahlen) | ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss |

Außerdem

Auflaufform (30 x 20 x 6 cm)

weiche Butter und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1155 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Fleckerl nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen die Auflaufform mit etwas weicher Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.
2. Den Käse reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken, davon 2 EL zum Garnieren beiseitestellen.
3. 30 g Semmelbrösel zusammen mit dem geriebenen Hartkäse in eine Schüssel geben und vermengen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Schinken in 1 cm große Stücke schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin andünsten, Schinken dazugeben, kurz mitbraten und die Mischung auskühlen lassen.
4. In einer Edelstahlschüssel Eier, saure Sahne, restliche Semmelbrösel (30 g), Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen. Fleckerl in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben. Fleckerl mit 1 EL Butter vermischen und zur Seite stellen.
5. Eiermischung zusammen mit der Petersilie und der Schinken-Zwiebel-Mischung zu den Fleckerln in den Topf geben und mit einem Teigschaber vermischen.
6. Die Schinkenfleckerl-Mischung in die vorbereitete Auflaufform füllen, mit der Käse-Brösel-Mischung dicht bestreuen, restliche Butter (1 EL) in kleinen Flöckchen auf den Schinkenfleckerln verteilen und diese im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Den Nudelaufwurf vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann auf vier Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen.