Rezept

Überbackene Schinkenfleckerln

Ein Rezept von Überbackene Schinkenfleckerln, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Mehl (Type 405)
2	Eier (Größe M)
	Mehl zum Arbeiten
1	Zwiebel
2 EL	Butterschmalz
80 g	Hartkäse (z.B. Parmesan)
100 g	saure Sahne
1 EL	Pflanzenöl
	Salz
250 g	gekochter Schinken
2	Knoblauchzehen
2	Stängel Petersilie
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Für den Nudelteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Öl, die Eier, sowie das Salz hineingeben. Alles mit den Händen zu einer geschmeidigen Masse (ohne Risse) verkneten. Sollte die Masse zu trocken sein, tropfenweise Wasser zufügen. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Std. ruhen lassen.

2. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche 1 mm dünn mit Hand oder mit einer Nudelmaschine ausrollen und in ca. 1,5 x 1,5 cm große Quadrate schneiden. Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Fleckerln darin 8-10 Min. kochen, abgießen.

3. Für die Schinkenfleckerln den Backofen auf 200° vorheizen (evtl. Grillfunktion). Den Schinken klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Schinken darin anbraten. Abgetropfte Fleckerln untermischen und alles in eine Auflaufform geben.

4. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Den Käse reiben, ⅓ davon mit Petersilie, süßer und saurer Sahne mischen und über die Fleckerl-Schinken-Masse geben. Restlichen Käse darüber verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10-15 Min. überbacken. Kopfsalat dazuservieren.