



ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERLN

Zutaten für 4 Personen

250 g Teigfleckerl
100 g Schinken
100 g durchzogener Bauchspeck
2 Zwiebeln (fein geschnitten)
1 EL Knoblauch (gehackt)
1 EL Majoran
1 Msp. Kümmel
3 Eier
250 ml Sauerrahm (Schmand)
250 ml Schlagobers (Sahne)
geriebenen Bergkäse (oder Parmesan)
Salz, Pfeffer
Schmalz (Öl)

ZUBEREITUNG:

Fleckerl in reichlich kochendem Wasser bissfest kochen, danach abseihen und kalt abschwemmen.

Schinken und Speck in kleine Würfel schneiden. Schmalz (Öl) erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anrösten, geschnittenen Schinken und Speck mitrösten.

Mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer kräftig würzen, Fleckerl zugeben, durchschwenken und kurz ziehen lassen.

Sauerrahm, Obers und Eier vermengen, die Fleckerl dazugeben und verrühren.

Schinkenfleckerl in eine geräumige hitzefeste Form (ausgebuttert) füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Schinkenfleckerln auf Tellern anrichten.

Als Beilage passt am besten ein Grüner Salat, mit Kernöl - sofern ihr welches habt.

Und nun wieder gutes Gelingen,

eure Gudrun von Mödling