

5. Lehreinheit, am 25. 1. 2016

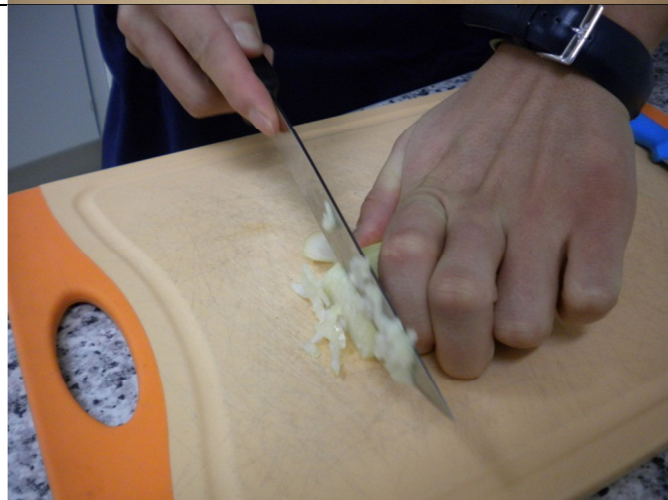
Überbackene Schinkenfleckerl



Fleckerl in kochendes Salzwasser geben und weich kochen, abseihen.



Schinken in kleine Würfel schneiden.



1 Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne anrösten.



Schinken dazugeben und mitrösten. Mit den Fleckerl vermischen.



Ei-Milch-Gemisch:
3 Eier mit ¼ Liter Milch vermischen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch.



Eine Auflaufform mit Butter oder Öl bestreichen. Die Schinkenfleckerl einfüllen.



Mit Ei-Milch-Gemisch
übergießen und mit Käse
bestreuen.



Im Rohr bei 180° ca. 30
Minuten backen.

Mit Salat servieren. Mahlzeit!