

ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 300 g Fleckerln
- 300 g Schinken
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- etwas Öl
- etwas Butter

Guss:

- 1/4 l Sauerrahm
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- geriebener Käse

als Beilage:

- grüner Salat

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Wasser für die Nudeln aufstellen. Schinken in kleine Würfel schneiden oder mit der Küchenmaschine klein hacken. Zwiebel schälen, klein schneiden und in etwas heißem Öl anrösten, Schinkenwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Fleckerln ins kochende Salzwasser geben, bissfest kochen, abseihen und in zerlassener Butter schwenken. Fleckerln zur Zwiebel-Schinkenmischung geben, gut durchmischen und in eine feuerfeste, mit Butter ausgestrichene Form geben. Den Sauerrahm / Schmand mit den Eiern gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Fleckerln geben. Geriebenen Käse darüberstreuen und im Ofen ca. 45 Minuten überbacken.

Die Schinkenfleckerln werden mit grünem Salat serviert.

Fleckerl sind kleine quadratische Nudeln, die eine österreichische Spezialität sind. Man kann ersatzweise Bandnudeln in kleine Stücke brechen oder natürlich auch andere kleine Nudeln anstelle der Fleckerln verwenden.