

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Fleckerl (Nudeln)
170 g	gewürfelten Schinken
1 Knolle	gelbe Zwiebel
2 EL	Rapsöl
250 ml	Obers
250 ml	Sauerrahm
4 Stk.	Eier
	Salz
	Pfeffer
	gehackte Kräuter
100 g	Bergkäse
	Butter

Mein persönlicher Tipp

Statt dem Schinken können auch Fleisch- oder Wurstreste verwendet werden.



Christine Schausberger
Seminarbäuerin aus Ungenach

Überbackene Schinkenfleckerl



Foto: Tobias Schenider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Die Fleckerl kochen. Wurst in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken und in Fett leicht anrösten. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Für den Überguss Obers, Sauerrahm und Eier mit einem Schneebesen gut verrühren – salzen, pfeffern. Fleckerl mit Zwiebel, Schinkenwürfeln und Kräutern vermischen und würzen. Die vorbereitete Form mit etwas Butter ausfetten. Die Mischung in die vorbereitete Form füllen, mit Überguss übergießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° C 25-30 Minuten goldbraun backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Herzhafte Hausmannskost