

Überbackene Schinkenfleckerln



Portionen: 4

Zutaten:

- Salz
- 200 g Fleckerln
- 4 EL Butter
- 2-3 Stück Eidotter
- 3-5 EL Käse (gerieben)

Für die Masse:

- 3 EL Rahm
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 200 g Schinken (oder gekochtes Geselchtes)
- 2-3 Stück Eiklar
- Butter (und Semmelbrösel für die Form)
- Käse (gerieben, zum Bestreuen)

Zubereitung:

Die Fleckerln in ausreichend siedendem Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter schaumig rühren, mit Eidotter, geriebenem Käse sowie Rahm gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schinken kleinwürfelig schneiden und gemeinsam mit den gut abgetropften Fleckerln in die Buttermasse einmengen.

Eiklar steif schlagen, mit einer Prise Salz fest ausschlagen und abschließend unter die Masse heben.

Eine Auflaufform oder Gratinförmchen mit Butter austreichen und mit Semmelbröseln bestreuen.

Backrohr unterdessen auf 180 bis 200 °C vorheizen.

Schinkenfleckerln in die Form füllen und mit einigen Butterflocken belegen. Bei guter Hitze ungefähr 40 bis 45 Minuten goldgelb backen.

Etwa 10 bis 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Als Beilage empfiehlt sich grüner oder Paradeiser oder überhaupt gemischter Salat.