Gratinierte Schinkenfleckerl

Die gratinieren Schinkenfleckerl mit Käse sind ein wunderbares und schnelles Gericht für alle Tage. Auch bei Kinder ist dieses köstliche Rezept sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

250 g	Nudelfleckerln
1 Stk.	Zwiebel
150 g	Kochschinken
2 EL	Sonnenblumenöl
200 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
50 g	Emmentaler (gerieben)
50 g	Bergkäse (gerieben)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für die **gratinierten Schinkenfleckerl** das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Nudeln in kochendem Salzwasser zirka 4-5 Minuten kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.
3. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken, den Kochschinken in kleine Würfel schneiden.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinken und Zwiebel kurz anrösten. Zusammen mit dem Öl

in einer Auflaufform geben die Fleckerl dazugeben und vermischen.

5. Das Schlagobers mit Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und über die Nudeln gießen.

6. Den geriebenen Käse darüber streuen und die Schinkenfleckerl im Backrohr etwa 25 Minuten goldbraun gratinieren.

Tipp

Die auf Teller angerichteten Schinkenfleckerl mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und einen Salat dazu servieren.