

Überbackene Schinkenfleckerl

Die überbackenen Schinkenfleckerl sind ein beliebtes und gerne gekochtes Nudel-Rezept. Das einfache Gericht schmeckt bestimmt Groß und Klein.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

	150 g	Teigfleckerln
	1 Stk.	Zwiebel
	250 g	Geselchtes (oder anderen Schinken)
		Öl
	4 Stk.	Eier
	250 ml	Sauerrahm
	250 ml	Schlagobers
		Salz und Pfeffer
Nach Belieben		Bergkäse (gerieben)
		Butter (zum Einfetten)

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Ofenfeste Form mit Butter einfetten.
2. Die Teigfleckerl in kochendem Salzwasser zirka 6-7 Minuten kochen.
3. Das Geselchte in kleine Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein zerhacken. Etwa Öl in einer Pfanne erhitzen, beides kurz anrösten glasig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
4. Die abgetropften Fleckerl in die Form geben, Schinken-Zwiebel Mischung hinzugeben und vermischen.
5. Sauerrahm, Schlagobers und Eier in eine Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, salzen und pfeffern und darüber gießen. Je nach Belieben mit geriebenen Käse bestreuen.

6. Die **Schinkenfleckerl** im Backofen etwa 25-30 Minuten backen.

Tipp

Die Schinkenfleckerl je nach Vorliebe mit frische Gartenkräutern und Knoblauch verfeinern. Dazu schmeckt ein Blattsalat mit Kürbiskernöl.