

# Schinkenfleckerln mit Käse

Aufläufe » Nudel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Farfalle
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 200g Schinkenspeck
- » 200g Crème fraîche
- » 150ml Schlagsahne
- » 4 Eigelb
- » 250g Emmentaler
- » 3 EL Schnittlauch
- » Majoran

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Butter glasig andünsten.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Den Schinkenspeck fein würfeln, ebenfalls in der Butter anbraten. Die Nudeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform fetten, alles einfüllen.

3. Die Crème fraîche mit der Sahne und den Eigelben glatt rühren, den Käse unterziehen. Alles über die Nudelmischung gießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleckerln im Ofen in ca. 20min goldgelb überbacken. Danach mit Schnittlauchröllchen und Majoran garniert in der Form servieren.

Nährwerte: 810kcal/E43g/F46g/KH55g pro Portion

angelegt am: 22.08.2006

Rezept-Nr: 2145

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke