



Überbackene Schinken-Lauch-Teigwaren

Saison	Herbst / Winter	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	15 Minuten	Art des Menüs	Hauptgang
Gratinieren	25 Minuten		
Küchengeschirr	Gratinform		

320	g	Teigwaren	Teigwaren in Salzwasser al dente kochen. Abtropfen.
1		Lauch, gerüstet	In feine Ringe schneiden.
2	EL	Rapsöl	
250	g	Schinkenwürfeli	Lauch in Öl goldgelb anrösten, Schinken dazugeben und fertig rösten.
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer	Würzen.
2	KL	Majoran, frisch oder getrocknet	Teigwaren, Lauch und Schinkenwürfeli mischen. Majoran darunter mischen und abschmecken.
1	EL	Butter	Gratinform damit einfetten.
Guss			
500	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	
2		Eier	
150	g	Emmentaler AOC, gerieben	
	Nach Belieben	Salz, Muskatnuss	Für den Guss ungekühltes QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Eier, Käse, Salz und Muskatnuss dazugeben, gut vermischen und über die Schinken-Teigwaren verteilen.
1	EL	Schnittlauch, fein geschnitten	Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit Schnittlauch bestreuen, servieren.

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

