



Schinkenfleckerl

Im Backrohr überbacken mit Eier.
Dazu am besten einen Salat servieren.

Zutaten

Menge	Zutat
1 kg	Selchroller
0.5 kg	Fleckerl
3 Stk	Zwiebeln
etwas	Rama
8 Stk	Eier

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Zutaten vorbereiten (75 Minuten)

- ☐1.
- 1 kg Selchroller im Ganzen in einem Topf rund 1 Stunde und 15 Minuten kochen.
Danach den Selchroller in Stücke schneiden und durchfaschieren.
Inzwischen
1 kg Fleckerl bissfest kochen und diese danach abseihen.
Nebenbei die
3 Zwiebeln klein schneiden und glasig anbraten.

Backrohr (35 Minuten)

- ☐2.
- Die vorbereiteten Zutaten (Fleckerl und faschierten Selchroller) nun in einer großen Auflaufform mit etwas etwas Rama vermengen.
Darauf nun die angebratenen Zwiebeln verteilen und das Ganze bei 180°C ins Backrohr geben.
So lange, bis die Masse schön warm ist. Nun die 8 Eier verquirlen und darüber gießen.
Weiter im Backrohr backen, bis die Flüssigkeit der Eier in der Konsistenz ist, wie man es gerne hätte.



Tipp

Dazu passt am besten ein gemischter Salat.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Mittel

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

Keine Zeit

- **Preiskategorie**