

# Schinkenfleckerln überbacken von der Oma



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 90 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Hörnli (Teigwaren)	200 g
Selchfleisch / Selchroller	200 g
Sauerrahm / saure Sahne	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Emmentaler	250 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

- 200 g Fleckern, ungekocht
  - 200 g gekochtes Selchfleisch
  - 2 Becher Sauerrahm
  - 4 Eier
  - 250 g Emmentaler
  - Salz
  - Pfeffer
- 
- Butter zum Ausstreichen der Form
  - Semmelbröseln zum Ausstreuen

Fleckerln in Salzwasser al dente kochen, abseihen und abschrecken. Selchfleisch klein würfelig schneiden. Emmentaler grob raspeln. Auflaufform ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Sauerrahm versprudeln. Fleckern und Selchfleisch untermischen, salzen und pfeffern. Diese Masse in die Auflaufform füllen, mit dem geraspelten Käse bestreuen und im Backrohr bei 150° 40 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1938-Schinkenfleckerln-ueberbacken-von-der-Oma.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)