



Gebäckene Schinkenfleckerln „St. Martin“

Ein Gericht, dass man auch im Wohnwagen sehr gut zubereiten kann. Vorausgesetzt man hat einen Ofen dabei.

Die Zutaten:

Für die Bechamelsauce:

100 ml Milch, 50 g Mehl, 1 Zwiebel fein gehackt, 50 g Butter, Salz, Pfeffer

250 g Fleckerln, 100 g Butter, 3 Eier, 150 g Schinkenwürfel, Parmesan (gehobelt), Salz, Muskatnuss frisch gerieben

Frischer Schnittlauch zum Bestreuen, 1 EL Semmelbrösel für die Auflaufform

Die Zubereitung:

Für die Béchamelsauce Butter erhitzen; darin die Zwiebel leicht anschwitzen lassen. Das Mehl unter rühren hinzugeben. Die kalte Milch unter Rühren hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. In der Zwischenzeit die Fleckerln in Salzwasser bisfest garen, danach abseihen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schnippeln. Die Auflaufform buttern und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Die Eier trennen, in einer großen Schüssel die Dotter mit der leicht warmen Béchamelsauce glatt rühren. Die Schinkenwürfel und einen Teil des Parmesan dazugeben und verrühren, das Ganze mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenig Salz dazugeben, da die Nudeln und der Schinken schon gesalzen sind. Die Fleckerln unterheben. Das Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Masse geben und danach in die Auflaufform geben. Darüber einige Butterflocken geben und den restlichen Parmesan verteilen.

Den Auflauf im Rohr ausbacken bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit dem Schnittlauch ofenheiß servieren!