

Schinken-Fleckerl

Für 4 Portionen

300 g kleine Eiernudeln	Salz, Butter	1 Zwiebel
200 g Kochschinken	2 EL Butter	3 Eier (M)
150 ml Vollmilch	100 g geriebener Käse	Pfeffer

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Schinken in kleine Stücke schneiden. Butter auf mittlerer Stufe in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebel darin 3-4 Minuten glasig anschwitzen, dann den Schinken zugeben und kurz mitbraten. Nudeln untermischen und die Mischung in die vorbereitete Auflaufform füllen.

Die Eier mit der Milch verquirlen und den geriebenen Käse untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gleichmäßig über die Nudeln gießen.

Die Schinkenfleckerl im heißen Ofen 25-30 Minuten backen, bis der Auflauf gestockt und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Heiß servieren.

Dazu passt ein gemischter Salat.

NN am 01. April 2026