

FLECKERL

OHNE BACKROHR

Schinken-Nudel-Auflauf aus dem Airfryer – ohne Backrohr

bei uns heißen die halt Schinkenfleckerl: ein Topf, eine Schüssel, eine Form

ZUTATEN FÜR ZWEI OFENFESTE GLASFORMEN

400 g	Fleckerl
250 g	Schinken in Blättern
1 Bund	Frühlingszwiebel
3	Eier
250 g	Sauerrahm
¼ l	Obers
	geriebener Käse, eine Handvoll und der Rest für oben
ein Schuss	flüssige Butter zum Anbraten
1 Stück	Butter für die Formen
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer aus der Mühle



HITZE Airfryer, BAKE, 170 °C, Trennwand raus

DAUER 25 Minuten im Airfryer, davor etwa 20 Minuten zum Herrichten

SO GEHT'S

- 1 Fleckerl in Salzwasser kochen und abseihen.
- 2 Schinken stapeln und würfeln, Frühlingszwiebel in Ringe, Petersilie hacken.
- 3 Eier, Sauerrahm und Obers glatt rühren.
- 4 Flüssige Butter in den Topf, Schinken und Frühlingszwiebel, Pfeffer, ein bissl Salz.
- 5 Fleckerl, Eiermasse, eine Handvoll Käse und halbe Petersilie dazu, durchmischen.
- 6 Zwei Formen ausbuttern, Masse hinein, restlicher Käse oben drauf.
- 7 Trennwand raus, eine Form in die große Lade: BAKE, 170 °C, 25 Minuten.
- 8 Nach 17 Minuten locker Alufolie drüber, die restlichen 8 Minuten weiter, bis die Mitte gestockt ist.
- 9 Ein paar Minuten rasten lassen, mit dem Pfannenwender heraus, Petersilie drüber.

RAINERS NOTIZ

Die zweite Form heb ich mir auf, wenn es beim nächsten Mal schnell gehen muss: mit Deckel gleich in den Kühlschrank oder einfrieren, und später genauso durchbacken.