

Überbackene Restlfleckerl

Zubereitung

BONA Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel hell anschwitzen, Schinkenwürfel etc. beigeben und kurz durchrösten. Fleckerl und Petersilie untermengen, von der Kochstelle nehmen und etwas überkühlen lassen. Milch und Eier verquirlen und unter die Masse rühren. 2 kleine Portionsauflaufformen mit zerlassener Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen, Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 20–25 Minuten überbacken. Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten, Backzeit: ca. 20–25 Minuten, Backrohrtemperatur: ca. 170–180 °C Heißluft. Dazu Blattsalat oder Kochsalat reichen.

Variationen:

- Zur Verfeinerung zusätzlich fein geriebene Käsereste (eventuell mit Bröseln vermischt) unter die Masse mengen und die Fleckerl damit bestreuen.
- Die Eiermilch mit etwas Paprikapulver oder Tomatenmark einfärben.
- Besonders locker: Eiweiß mit 1 TL Mais- oder Weizenstärke zu schmierigsteifem Schnee aufschlagen, mit Dotter und Sauerrahm behutsam verrühren und einmengen.
- Für eine vegetarische Variante mit beliebigem gekochtem Gemüse zubereiten.
- Für schnelle und einfache Schinkenfleckerl nur verquirlte Eier zugeben und am Herd kurz cremig anstocken lassen.

Das Rezept stammt von Andrea Miglbauer aus St. Konrad und ist im Buch „Resteküche - Köstlich, günstig, nachhaltig“ von Ingrid Pernkopf zu finden, erschienen im Verlag styriabooks. Bilder: Peter Barci

Zutaten

- ca. 450 g fertig gekochte Fleckerl
- 100 g Zwiebelwürfel
- 30 ml BONA Pflanzenöl
- 200–250 g Schinken-, Wurst-, Braten- oder Speckwürfel, würfelig geschnittenes Geselchtes
- 2–3 Eier
- 100 ml Milch oder Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Gemahlene Muskatnuss
- 50 g fein gehackte Petersilie oder beliebige Kräuter
- Butter und Brösel für die Form