

## SCHNELLER OFENGUCK MIT SCHINKEN



Milchprodukte.  
Täglich 3 Portionen  
fürs Wohlbefinden.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

1 Souffléform von 25x25 cm

Butter für die Form

8 dl Wasser

1 TL Salz

4 dl Milch

220 g Kartoffelflocken, 2 Beutel Stocki (siehe Info)

150 g Schinken, in Würfel geschnitten

75 g Emmentaler AOC, gerieben

wenig Muskatnuss

Paprika

3 Eigelb

3 Eiweiß, steif geschlagen



### ZUBEREITUNG

**1** Kartoffelstock: Wasser und Salz aufkochen. Von der heißen Platte ziehen, Milch dazugießen. Kartoffelflocken in einem Guss in die Pfanne geben und mit einer Kelle eindrücken, bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. 30 Sekunden ziehen lassen, sorgfältig umrühren.

**2** Schinken und Käse unter den Kartoffelstock mischen, würzen, leicht auskühlen lassen. Eigelb, dann Eischnee sorgfältig darunterziehen. In die ausgebutterte Form geben, glatt streichen.

**3** Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen.

Das Gericht wurde mit Stocki (Halbfertigprodukt ohne Milchzusatz) zubereitet. Bei Verwendung eines Konkurrenzprodukts die Anleitung auf der Verpackung beachten. Oder Kartoffelstock selber herstellen, siehe Rezept auf Seite 60.