

# Schinkenfleckerl

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten**

## Zutaten

450 g Fleckerl

200 g Schinken

200 g Öl

2 Stk. Knoblauch

Salz, Pfeffer, Petersilie, Käse

## Zubereitung

1.  
Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2.  
Den Schinken in kleine Würfel schneiden.
3.  
In einer Pfanne wird Öl erhitzt und der Schinken angeröstet.
4.  
Nun werden die Fleckerl dazu gegeben.
5.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Käse oder Petersilie bestreuen.

## Kochtipps

Überbackene Schinkenfleckerl: Die Schinkenfleckerl in eine Auflaufform geben. Ei mit Schlagobers verrühren und über die Schinkenfleckerl gießen. Mit Käse bestreuen und bei 180°C 10 Minuten im Rohr überbacken.