



Rigodon

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Schneller Schinkenaufauf aus der Bauernküche des Burgund

Zutaten

- 200 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 60 g Mehl, gesiebt
- ½ Liter warme Milch
- 6 Stück Eier
- 100 g geriebener Bergkäse oder Gouda
- ½ TL Salz
- 1 EL Butterflöckchen
- ½ Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen mit Umluft 180 ° C. Die Schinkenwürfel gleichmäßig auf dem Boden (26-28 cm) einer gefetteten Auflaufform verteilen.

Schritt2

Die Eier mit dem Handrührer schaumig aufschlagen, das Mehl darüber sieben und mit der Milch verrühren.

Schritt3

Salzen, pfeffern und über die Schinkenwürfel gießen, verteilen.

Schritt4

Den Reibkäse darüber streuen und mit Butterflöckchen belegen; für ca. 35 min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Schritt5

Mit frischem Schnittlauch bestreut, zu Tisch geben.

Schritt6

Tags: schnittlauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rigodon/>