

Hörnli-Auflauf (4 Personen)

300 gr	Hörnli (mittel)
200 gr	Schinkenwürfeli
200 gr	Sbrinz
2	Zwiebel gross, in Streifen, vorgaren
4	Knoblauch grob in Scheiben geschnitten
½	Lauch
2 EL	Peterli
4 dl	Milch
2 dl	Halbrahm
4	Eier
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Muskatnuss
1 TL	Paprika

ZUBEREITUNG GUSS

1. Eier, Halbrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprika vermischen
2. Käse dazugeben und gut vermischen

ZUBEREITUNG

1. Hörnli al dente garen (14 Min.)
2. Hörnli in Auflaufform füllen und mit dem Guss übergiessen
3. Im Backofen in der Mitte ca. 45 min. bei 180 Grad garen.
4. Gratiniere im Backofen in der Mitte ca. 15 min. bei 210 Grad.