

Wirzgratin mit Hörnli (2 Personen)

600 gr	Wirz, in Viertel schneiden, dann in nicht allzu kleine Streifen
1	Zwiebel, in Streifen
150 gr	Cheddarkäse
200 gr	Nudeln, kochen 12 Min. bereitstellen
1 ½ dl	Gemüsebouillon
1 EL	Sojasauce
1 dl	Halbrahm

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter andünsten
2. Wirz begeben ½ TL Zucker darüberstreuen
3. 1 EL Sojasauce dazugeben
4. 1 ½ dl Gemüsebouillon dazu giessen und dünsten (Stufe 6)
5. Kochflüssigkeit in einen Behälter ableeren
6. Nudeln, Wirz und Cheddarkäse in eine Gratinier Form geben und mischen
7. Sauce darüber giessen
8. Bei 220 Grad ca. 20 Min. gratinieren

SAUCE

1. Butter in einer Pfanne schmelzen
2. 3 EL Mehl hinzugeben und kurz dünsten
3. Kochflüssigkeit plus 1 dl Halbrahm hinzugiessen und unter ständigem Rühren aufkochen
4. Hitze reduzieren
5. Salz, Pfeffer hinzugeben