



Hörnliaufauf Berner Art

- 200g Hörnli
- 2 Stk. Kartoffeln mittelgrosse, gekocht
- 150 g Fleischkäse
- 150 g Schinken gekocht
- 150 g Rüeblli gekocht
- 2 Stk. Eier
- 3 dl. Milch
- 1 dl. Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 80 g Greyerzer gerieben
- Basilikum
- 50 g Paniermehl
- 30 g Butter

Hörnli in viel Salzwasser al dente kochen, abschütten, abkühlen lassen, Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Rüeblli, Schinken und Fleischkäse in kleine Würfel schneiden. Eier aufschlagen, Milch und Sauerrahm begeben, würzen. Käse und Kräuter darunterziehen. Hörnli, Fleisch, Rüeblli und Kartoffeln mit dem Guss vermischen und in eine gebutterte Gratinform geben. Paniermehl mit Butter vermischen, auf dem Aufauf verteilen. Im Backofen bei 200 Grad etwa 35 bis 45 Minuten backen.

En Guetä

BEWA
Küchen