



# Hörnliauflauf

TT S. 242



Menge  
für 3 -4  
Personen

Zutaten

Zubereitung

## 1. Nudeln sieden



1 ½ L Wasser  
2 TL Salz

**Mise en place** (alles parat machen)  
alles abmessen und abwägen

aufkochen **bis es brodelt**



200 g Hörnli

sieden



\_\_\_ Minuten  
schau auf der Verpackung



1 EL Butter

Gratinform einfetten

**Ofen vorheizen auf 200°C**



Menge  
für 3-4  
Personen

Zutaten

Zubereitung

## 2. Füllung:

	<p>300 g</p>	<p>Tiefkühl-Erbsli</p>	<p>In die Gratinform geben.</p> <p>Hörnli absieben, in die Gratinform dazu geben.</p>
	<p>150 g</p>	<p>Schinken</p>	<p>In Würfel schneiden, in die Form geben</p>
	<p>1</p>	<p>Zwiebel</p>	<p>Fein schneiden, in die Form geben</p>

## 3. Guss:

	<p>2 ½ dl 3 6-8 EL</p> <p>½ TL wenig</p>	<p>Milch Eier Reibkäse</p> <p>Salz Pfeffer, Muskat Paprika</p>	<p>Im Litermass mixen.</p> <p><b>würzen.</b> Guss gleichmässig über die Nudeln giessen.</p>
	<p>½ Bund ½ Bund</p>	<p>Schnittlauch Peterli</p>	<p>Mit der Schere in feine Röllchen schneiden</p> <p>Unter die Masse mischen.</p>



**Backen – ca. 30 Minuten –** bis die Flüssigkeit dick ist.

dazu passt:

-> grüner Salat TT S. 176

-> Apfelmus TT S. 332

**En Guätä!**