

Hörnli-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 – 350 g Hörnli
- 200 g Schinken-Würfeli
- 2 mittlere Zwiebeln, halbiert und in feine Streifen geschnitten
- 1 Ei
- 4 dl Rahm
- 2 dl Milch
- 150 g Bergkäse (oder 100 g Gruyères und 50 g Emmentaler), gerieben
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Butter zum Ausbuttern der Form, zum Anbraten der Zwiebelstreifen und für Butterflöckli

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Gratinform ausbuttern.

Die Hörnli in Salzwasser knapp «al dente» kochen. Das Wasser abgiessen und die Hörnli in die ausgebutterte Auflaufform geben.

Die Zwiebeln salzen und in etwas Butter auf kleinem Feuer caramellisieren lassen.

Ei, Rahm und Milch zu einem Guss verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinkenwürfeli und Käse zu den Hörnli geben und gut mischen. Den Guss darüber giessen. Ein paar Butterflöckli auf den Gratin geben und diesen für etwa 40 bis 50 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Droht der Gratin beim Backen zu dunkel zu werden, deckt man ihn mit Alufolie ab.