

Hörnlipfanne

Zutaten für 8 Personen



1 kg Hörnli
100 gr Butter
500 g Schinkenwürfeli
2 Zwiebeln gehackt
4 Rüebli
2 Lauchstangen
8 dl Saucenrahm
400 g Reibkäse
Salz, Pfeffer
1 EL frische Kräutermischung
1 Bund Petersilie, fein gehackt

Hörnli in genug Salzwasser al dente (bissfest) kochen.

Rüebli schälen und Streifen schneiden. Lauch halbieren, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Schinkenwürfeli zusammen mit den gehackten Zwiebeln, Rüebli- und Lauchstreifen in der Butter kurz andünsten.

Mit dem Saucenrahm ablöschen und aufkochen.

Hörnli dazugeben und würzen.

Das Gericht in eine Gratinform füllen und mit dem Reibkäse bestreuen.

Bei starker Oberhitze braun gratinieren.

Anrichten und mit Petersilie überstreuen.