

Hörnliauflauf mit Cervelats

Kategorien: Auflauf, Nudeln, Land, Schweiz, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Hoernli
2		Cervelats
2		Rueebli
100	Gramm	Erbsen
100	Gramm	Champignons
180	Gramm	Saurer Halbrahm
100	ml	Milch
3		Eier
50	Gramm	Reibkaese
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
		Raclettekaese; in Scheiben

Anleitung:

Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Rueebli in Wuerfeli schneiden, knackig kochen. Cervelats in Scheiben geschnitten in einer beschichteten Pfanne leicht anbraten. Champignons in Scheiben schneiden, Erbsen blanchieren. Alles mit den Cervelats mitduensten.

Mit den Hoernli vermischen und in eine gut ausgebutterte Auflaufform geben. Den sauren Halbrahm mit der Milch, den Eiern und dem Reibkaese vermischen und wuerzen. Ueber den Auflauf giessen und mit den Raclettescheiben bedecken.

Auf der untersten Rille des Backofens bei 180°C waehrend 30-35 Minuten backen.

Tipp: An Stelle von Cervelats Schinken oder Speck verwenden.