

Hörnli-Eier-Auflauf

Die Zutaten

- 400g Hörnli mittel
- 6 Stk. frische Eier
- 2 dl Milch
- 100g Tomatenwürfeli
- 100g Schinkenwürfeli
- 1 TL gehackter Petersilie
- Muskatnuss gemahlen, Gewürze und Salz
- 100 gr. Mozzarella in Scheiben



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Auflauf

Die Eier und die Milch miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gehackte Petersilie dazugeben.

Die gekochten Hörnli mit den Tomaten- und Schinkenwürfeln vermischen.

Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Hörnli, Tomaten und Schinken hinein geben. Den Auflauf mit Eiermilch aufgiessen und mit einem Backpapier bedecken und in den Ofen schieben. Wenn nach ca. 10-15 Minuten die Sauce gebunden ist, das Backpapier entfernen und den Auflauf mit den Mozzarellascheiben belegen und zurück in den Ofen schieben.

Gesamtzeit Im Ofen bei 180°C: ca. 25-30 Minuten

En Guete