

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Hörnligratin mit Cervelats

(c) 123rf

mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C aufheizen
- Gratinform mit etwas Butter einfetten
- Cervelats schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- Hörnli und Cervelats in der Gratinform verteilen
- Petersilie fein hacken
- Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden
- Eier, Halbrahm, Salz und Petersilie zusammen vermischen und mit Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken
- Den Guss gleichmässig über den Gratin geben und den Gruyère darüber streuen
- Die Zwiebeln gleichmässig über den Gratin verteilen und im Backofen ca. 30 Minuten backen

Zutaten

900 g gekochte Hörnli
3 Cervelats
3 dl Halbrahm
3 Eier
½ TL Salz
5 EL Gruyère, geraffelt
½ Bd. Petersilie
1 kleine Zwiebel
Paprika, Pfeffer
Butter