



Hörnliaufauf "Fyrabig"

Endlich Feierabend und Kohldampf schieben, doch der Kühlschrank ist fast so leer wie das Portemonnaie. Da nimmt man was man hat. Ein Rest geschmortes Fleisch mit Sauce, ein bisschen Käse, etwas Tomatensauce, eine einsame Zucchini... Die Lage muss nicht so prekär sein, aber Restenverwertung ist auch sonst immer mal wieder angesagt, "Food waste" liegt ja schon gar nicht drin.

Ein Rest Saftplätzli mit wenig Sauce, Passata di Pomodoro, eine Scheibe Raclettekäse und eine Zucchini warens. Und Hörnli aus dem Notvorrat. Daraus kann man einen währschaften Gratin zubereiten der nicht nur dem Magen, sondern auch der Seele gut tut.

Zutaten (1 Kohldampfportion)

100g	Hörnli fein (Bschüssig)
80g	Saftplätzli mit etwas Sauce
2-3El	Passata di Pomodoro
1	Zucchini
50g	Raclettekäse
	Bratbutter oder Olivenöl

Zubereitung

Hörnli al dente kochen, abschütten und etwas auskühlen lassen.

Zucchini und Saftplätzli in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Die Hälfte des Racelette-Käses würfeln, die andere Hälfte zu Streifen schneiden.

Zucchiniwürfel ca. 4-5 Minuten in Bratbutter anrösten und salzen, dabei häufig wenden. Sobald sie leicht gebräunt sind, Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Hörnli, Käse-, Fleisch- und Zucchiniwürfel miteinander vermischen. Saftplätzlisauce untermischen und je nach Saftigkeit etwas mehr oder weniger Passata zugeben. Die Hörnli dürfen nicht im Saft schwimmen, aber sie sollten recht feucht sein.

Eine Gratinform ausbuttern. Gemischte Zutaten einfüllen und mit den Käsestreifen belegen.

Im oberen Drittel in den Ofen einschieben und ca. 25 Minuten gratinieren bis der Käse zerfließt und der Auflauf braune Röstspuren zeigt. Auflauf aus dem Ofen nehmen und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber streuen.





