



Hörnli-Muffins mit Fleischkäse und Erbsen

Muffins, das ist etwas weit hergeholt, denn es ist nur ein rustikaler Gratin, der in kleinen Cocottes gebacken wird. Das gibt schöne kleine Küchlein, eben Muffins. Angerichtet sehen sie viel eleganter aus, als ein herkömmlicher Gratin. Nebst Fleischkäse und Erbsen werden die Hörnli mit Fribourger Vacherin gratiniert. Er ist mild-würzig und schmilzt sehr schön, eine gute Wahl für Gratins. Natürlich kann man ihn auch durch einen anderen, nicht zu rezenten Halbhartkäse ersetzen.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Hörnli fein
2	kleine Eier
60g	Erbsen aufgetaut
140g	Fleischkäsescheiben, ca 4mm dick
60g	Fribourger Vacherin
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Hörnli in Salzwasser gar kochen, abgiessen und auskühlen lassen, dabei ab und zu durchmischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Fleischkäse zu ca. 1,5cm grossen Plätzchen schneiden. Vacherin klein würfeln.

Eier in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und verquirlen. Hörnli, Erbsen, Fleischkäse und Käse zugeben und alles gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Cocottes ausbuttern und mit dem Hörnligemisch füllen. Füllung leicht festdrücken. Mit etwas Butter beträufeln.

In die Mitte des Ofens einschieben und 20 Minuten gratinieren.

Hörnli-Muffins aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Rand mit einem Messer ablösen und die Muffins auf einen Teller stürzen.





