



Gebratene Hörnli mit Brätspätzle und Erbsen

Für die Brätspätzle wird Kalbsbrät mit Ei, Milch, Paniermehl und Zwiebel vermischt, das macht sie schön fluffig. Damit sie ganz klein werden, wird das weiche Brät durch das Spätzlesieb direkt ins heisse Wasser gestrichen. Im Schwabenland werden sie in Bouillon als Spätzlesuppe serviert. Sie machen sich auch in einer Pasta-Sauce sehr gut oder zusammen mit Erbsen in einem einfachen Gericht, wie gebratenen Hörnli. Die Zubereitung der Brätspätzle ist bei der Schwäbischen Brätspätzlesuppe zu finden.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Hörnli mittel
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100g	Brätspätzle
60g	Erbsen aufgetaut
30g	Greyerzer
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
2	Spiegeleier

Zubereitung

Hörnli in Salzwasser gut gar kochen und abgiessen.

Zwiebel, Knoblauch hacken, Greyerzer durch die Röstiraffel reiben.

Zwiebel und Knoblauch in nicht zu knapp Bratbutter dünsten bis die Zwiebel glasig ist.

Brätspätzle zugeben, Temperatur erhöhen, damit die Brätspätzle lebhaft brutzeln.
Sobald die Brätspätzle leicht braun sind, die Erbsen zugeben und ca. 3 Minuten

mitrösten. Hörnli zugeben und unter häufigem Wenden braten bis sie leicht angeröstet und ganz heiss sind. Käse portionenweise untermischen und dabei mit Pfeffer abschmecken.

Anrichten und nach Belieben ein Spieglei darauflegen.





