



Hörnli-Gratin "De Luxe" - mit Steinpilz, Speck, Zwiebel, Lauch und Käsekrüstchen

Währschaft und einfach, dieser Hörnligratin. Hm, ganz so banal ist diese "De Luxe"-Version auch wieder nicht. Da brauchts einige Zutaten: Speck, Lauch, Zwiebel... und getrocknete Steinpilze, diese machen das "De Luxe" aus. Die Zubereitung ist dennoch unkompliziert.

Was mit an diesem Gratin besonders gefällt, ist die knusprige Käsekruste, damit diese zustande kommt, mischt man feingeriebenen Käse mit Paniermehl, streut dies über die Hörnli und übergiesst den Gratin vor dem Backen mit dem Guss aus Milch, Rahm und Ei.

Zutaten (3 Portionen)

250g	Hörnli (mittel)
100g	Bratspeck
20g	getrocknete Steinpilze
12cm	Lauch
1	mittlere Zwiebel
1/2	Bund Petersilie
1dl	Milch
1dl	Vollrahm
1	Ei
150g	Fribourger Vacherin (oder Tisiter)
3El	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Steinpilze in lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen.

Hörnli in Salzwasser al dente kochen.

Zwiebel in grobe Streifen schneiden, Bratspeck in Streifen schneiden. Lauch längs halbieren und scheideln. Petersilie hacken. Alles zusammen in Bratbutter ca. 10 Minuten gut andünsten. Eingeweichte Steinpilze in grobe Stücke schneiden und zugeben. Das Einweichwasser zu den kochenden Hörnli geben.

Die Hörnli abschütten und in eine Schüssel geben. Gedünstetes Speck-Pilz-Gemüse dazu geben und alles vermischen. Etwas auskühlen lassen und die Hälfte des Käses mit der Röstiraffel dazureiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200° vorheizen.

Den Rest des Käses fein reiben und mit dem Paniermehl vermischen.

Milch, Rahm und Ei zusammen verquirlen.

Hörnligemisch in eine ausgebutterte Gratinform geben und mit dem mit Paniermehl vermischten Käse bestreuen. Guss darüber giessen.

25 Minuten bei 200° gratinieren.







Hörnligratin ofenbereit

