



Hörnligratin mit Lammhackfleisch und Passata di pomodoro

Ein währschafter Auflauf der nicht nur in der kalten Jahreszeit gut schmeckt. "Ghackets und Hörnli" ist so etwas wie schweizerisches, kulinarisches Kulturgut. Nach diesem Rezept wird dieses "Kulturgut" mit reichlich Käse im Ofen gratiniert. Auch Kulturgüter sind nicht sakrosankt und dürfen schon mal variiert werden. Dazu passt Apfelmus oder einfach grüner Salat.

Statt Lammhackfleisch kann natürlich auch Hackfleisch vom Rind verwendet werden. Sehr gut schmeckt das Hackfleisch, wenn es mit reichlich Passata di pomodoro und frischem Thymian geschmort wird.

Zutaten (2-3 Portionen)

300g	Lammhackfleisch
250g	Hörnli mittelfein
1	Zwiebel
1dl	Weisswein
150g	Passata di pomodoro
5-6	Zweige frischer Thymian
150g	Greyerzer mild, gerieben
1	Ei
1Tl	Bouillonextrakt
	schwarzer Pfeffer, Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter leicht anrösten. Hackfleisch klümpchenweise zugeben und anbraten. Das Hackfleisch darf nur locker in der Pfanne liegen, sonst zieht es Saft (ev. in zwei Durchgängen anbraten). Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata di pomodoro zugeben, Thymianblättchen abzupfen und zugeben, mit

Bouillonextrakt und Pfeffer abschmecken. 30 Minuten leicht köcheln lassen, eventuell etwas Wasser zugeben. Zum Schluss sollte die Sauce dickflüssig sein.

Hörnli in Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und unter das Hackfleisch mischen und etwas auskühlen lassen. 100g Greyerzer und das rohe Ei untermischen und die Masse in eine ausgebutterte Gratinform geben. Zum Schluss mit dem Rest des Reibkäses bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Minuten gratinieren.





Hackfleisch mit Passata di pomodoro schmoren



