Hörnligratin mit Schinken, Mozzarella und Brösmeli

Ein einfaches, aber "gluschtiges" Rezept aus dem Ofen. Hörnli mit Schinken und Mozzarella. Mit Paniermehl im Ofen überbacken, damit es ein schönes Krüstchen gibt. Der Gratin ist schnell zubereitet, braucht aber 25 Minuten Backzeit im Ofen. Zusammen mit einem Salat ist er bestimmt ein gutes, geschmacklich nicht zu deftiges und seelenwärmendes Gericht.

Für eine deftigere Variante könnte man den Schinken durch Bratspeck ersetzen, noch etwas Zwiebel zugeben und statt Mozzarella einen Halbhartkäse verwenden. Das wäre bestimmt auch gut.

Zutaten (2 Portionen)

160g	Hörnli (fein)
120g	Mozzarella
80g	Schinken geschnitten
1	handvoll glatter Peterli
0.5dl	Vollrahm
2El	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Hörnli in Salzwasser gut al dente kochen. Abschütten und etwas auskühlen lassen.

Schinken in schmale Streifen schneiden. Peterli grob hacken. 2/3 des Mozzarella in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Den Rest in Scheiben schneiden.

In einer Schüssel mit den Hörnli vermischen, mit Pfeffer würzen und etwas Rahm zugeben. Alles in eine ausgebutterte Gratinform geben, mit dem in Scheiben

geschnittenen Mozzarella belegen und mit Paniermehl bestreuen. Mit dem Rest des Rahms beträuffeln.

20 Minuten im auf 220° vorgeheizten Ofen gratinieren.