

SCHWINGERHÖRNLI-GRATIN

Hauptspeise für 4 Personen
Für eine weite, ofenfeste Form von
ca. 3 Litern, gefettet

300g Schwingerhörnli oder Hörnli,
grob
Salzwasser, siedend
wenig Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
500g Krautstiele,
in ca. 2cm grossen Stücken
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Olma-Bratwürste, längs geviertelt,
in ca. 1cm langen Stücken
4 Scheiben Schmelzkäse
(z. B. Gruyère), in Würfeli

GUSS/BELAG

2dl Halbrahm
1 Ei
2 TL Maizena
wenig Muskat
½ TL Salz, wenig Pfeffer
4 kleine Tomaten, halbiert
2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
2 Scheiben Schmelzkäse
(z. B. Gruyère), je in 8 Streifen

Hörnli im Salzwasser al dente ko-
chen, abtropfen. Butter in derselben
Pfanne warm werden lassen, Zwiebel
und Krautstiele ca. 10 Min. dämpfen,
würzen, in die vorbereitete Form
geben. Hörnli, Wurststücke und Käse-
würfeli daruntermischen.

GUSS/BELAG: Rahm, Ei und Mai-
zena gut verrühren, würzen. Guss
über die Hörnlmischung giessen.
Tomaten mit der Schnittfläche nach
oben darauflegen, würzen.

Backen: ca. 30 Min. in der unte-
ren Hälfte des auf 200 Grad vorge-
heizten Ofens. Je 2 Käsestreifen
kreuzweise auf die Tomaten legen,
ca. 5 Min. fertig backen.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 35 Min.

Energiewert / Person

ca. 3312 kJ/792 kcal

Mein Einkauf

- 300g Schwinger Hörnli
oder Hörnli, grob
- 500g Krautstiel
- 2 Olma-Bratwürste
- 6 Scheiben Schmelzkäse
(z. B. Gruyère)
- 2 dl Halbrahm
- 4 kleine Tomaten

Im Vorrat

- Butter
- Zwiebel
- Ei
- Muskat

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coopzeitung Schweiz Spezial Nr. 30/25.07.2006