

Hörnligratin mit Gemüse

Für 4 Personen

Zutaten

1 Gratinform von ca. 30x 20 cm
Butter für die Form
300 – 400 Gramm Teigwaren
1 Lauchstängel, in Ringe geschnitten
150 Gramm Cherry-Tomaten, evtl. halbiert
100 Gramm Vacherin fribourgeois AOP, gerieben
50 Gramm Sbrinz AOP, gerieben
2 EL Paniermehl

Für den Guss:

1,8 dl Halbrahm
1 dl Milch
1 rohes Ei
1 TL Thymianblättchen
¼ TL Salz
1 Prise Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

Was ihr sonst noch bereitstellen solltet

Grosse Pfanne, Rüstmesser, Schneidebrett, Kelle, Abtropfsieb, Haushaltpapier, Schüssel, Messbecher, Waage, genügend Geschirr für eure Familie ;)

Ausserdem braucht ihr den Ofen und ein Ofenblech.



Zubereitung

- Zubereiten 20min
 - Kochen / Backen 20min
 - Auf dem Tisch in 40min
1. Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen. Lauch in den letzten 4 Minuten mitgaren. Alles abgiessen, abtropfen lassen. Mit den Tomaten in der ausgebutterten Form verteilen. Vacherin darüber streuen. Sbrinz und Paniermehl mischen, darüber verteilen.
 2. Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen, in die Form giessen.
 3. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken.

1 Portion enthält: Energie: 1666kJ / 398kcal, Fett: 26g, Kohlenhydrate: 23g, Eiweiss: 18g