Hörnli-Gratin

-

Pour 4 bis 6 Personen
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 bis 15 min

Zutaten

- 2 Eier
- 1 dl Rahm 35% Fett
- 1 dl Weisswein
- 10 g Butter
- 250 g Hörnli
- 200 g Schinken gewürfelt
- 350 g Vacherin Fribourgeois AOP
- (250 g gerieben & 100 g in feinen Scheiben)
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Gratinform ausbuttern. Hörnli in Salzwasser al dente kochen. Die Hälfte auf dem Boden der Form verteilen. Schinken auf die Hörnlischicht verteilen, dann den Rest der Hörnli auf den Schinken geben. Eier, Rahm, Weisswein und den geriebenen Vacherin Fribourgeois AOP miteinander verrühren, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über Schinken und Hörnli giessen. Die Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP auf der Mischung verteilen, mit Paprika würzen. 10 bis 15 Minuten in der Ofenmitte backen. Den Backvorgang in Position "Grill" beenden für eine schöne Kruste.

Copyright recette & photo @Vacherin Fribougreois AOP