

Hörnli-Wurst-Auflauf

Zutaten für 5 Personen

- | | | |
|----------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Beutel | Béchamel & Velouté Muskat, Pfeffer Vital-Aroma | nach Anleitung «Béchamel» zubereiten damit abschmecken |
| 250 g | Hörnli | wie üblich kochen, abtropfen |
| 400 g | Wurst (z.B. Cervelat) | in Scheiben schneiden, mit den Hörnli und 2/3 der Sauce mischen |
| 2 Stück | Eier | beigeben und wieder mischen, in ausgebutterte Gratinform füllen, mit restlicher Sauce begiessen |
| 150 g | Reibkäse | darüber streuen, bei 180° ca. 30 Minuten backen |



Tipp: falls die Sauce zu dick sein sollte, mit etwas Milch verdünnen

Die verwendeten Gewürze:

Béchamel & Velouté

Vital-Aroma