

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