

Hörnli-Gratin



Pour 4 bis 6 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 bis 15 min

Zutaten

- 2 Eier
- 1 dl Rahm 35%
- 1 dl Weisswein
- 10 g Butter
- 250 g Hörnli
- 200 g Jambon de la Borne AOP gewürfelt
- 350 g Vacherin Fribourgeois AOP (250 g gerieben & 100 g in feinen Scheiben)
- Salz und 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.

Jambon de la Borne AOP auf die Hörnlischicht verteilen, dann den Rest der Hörnli auf den Jambon de la Borne AOP 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 Jambon de la Borne AOP und Hörnli giessen.

Die Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP auf der Mischung verteilen, mit Paprika würzen.

10 bis 15 Min in der Ofenmitte backen. Den Backvorgang in Position "Grill" beenden für eine schöne Kruste.

Rezept aus : www.vacherin-fribourgeois-aop.ch