



Chardonnay Delikat Essig

Hörnligratin

Rezept

Zutaten

120 g	Greyerzer gerieben
2	Knoblauchzehen
2 dl	Milch
½ dl	Chardonnay Delikat Essig
300 g	Sauerrahm
300 g	Schinken
500 g	Hörnli
1 Prise	Paprika
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Hörnli in einem Topf mit Salzwasser vorkochen, absieben und abschrecken.
2. Schinken in Würfel schneiden.
3. In einer Schüssel Schinkenwürfel, Milch, Chardonnay Delikat Essig und Sauerrahm verrühren. Knoblauch hineinpressen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
4. Hörnli in die gefettete Auflaufform geben und mit der Schinkenmischung vermengen.
5. Mit dem Käse bestreuen.
6. Hörnligratin im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.