

Hörnli (mittel)-Eierauflauf

Zutaten:

- 400 gr Hörnli mittel
- 6 Stk. frische Eier
- 2 dl. Milch
- 100 gr. Tomatenwürfeli
- 100 gr. Schinkenwürfeli
- 1 Tl. gehackter Peterli
- Muskatnuss gemahlen, Gewürze und Salz
- 100 gr. Mozzarella in Scheiben

Zubereitung:

Hörnli in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Eier und Milch miteinander verquirlen und abschmecken. Gekochte Hörnli mit den Tomaten- und Schinkenwürfel mischen und in Auflaufform geben. Mit Eiermilch aufgiessen und mit Mozzarellascheiben belegen.

Im Ofen bei ca. 180°C ca. 25-30 Minuten gratinieren.