

Zutaten für 4 Personen:

- 200g Hörnli
- 150g Rosenkohl
- 1 kleiner Lauch
- 100g TK-Erbsen
- 1 TL Butter
- Kräutersalz
- 250g geriebener Gruyère

Guss:

- 3dl Milch
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer & Muskat
- 1 EL Mascarpone

So geht's:

1. Hörnli nach Packungsanleitung kochen.
2. Rosenkohl waschen, die äusseren Blätter entfernen und fein hacken.
3. Lauch waschen und in feine Scheiben schneiden.
4. Erbsen kurz auftauen lassen.
5. Ofen auf 220° vorheizen.
6. Butter in einer weiten Pfanne erwärmen, erst Lauch und Rosenkohl rund 5 Minuten anbraten und dann Erbsen dazu geben und nur noch kurz erwärmen. Mit Kräutersalz abschmecken.
7. Hörnli und Gemüse in einer Gratinform gut vermischen.
8. Alle Gusszutaten gut vermischen (im Schüttelbecher kräftig schütteln) und darüber giessen. Geraffelten Käse darüber geben und im oberen Backofendrittel rund 20 Minuten backen, bis der Käse goldig-knusprig ist.