

## Hörnli Gratin mit Brösmeli

Für 4 Personen

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

300 g Hörnli	im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen, in die vorbereitete Form geben
500 g tiefgekühlte Erbsen	angetaut in die Form dazu geben
2 EL Schnittlauch	zu den Hörnli und Erbsen geben alles mischen
4 dl Milch	in eine Schüssel geben
200 g Frischkäse	dazu geben
½ EL milder Curry	dazu geben und alles gut verrühren
1 KL Salz	dazu geben
wenig Pfeffer	nach Belieben zum Würzen
	Die Masse über die Hörnli giessen
30 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
50 g hartes Brot	gerieben oder Paniermehl dazu geben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten
3 EL Gruyère-Käse	zu den gerösteten Brotkrümel geben, vermischen und über die Hörnlis verteilen

### **Backen**

Backofen auf 200 °C (Heissluft 180 °C) vorheizen  
In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten gratinieren