

Vaters Hörnliauflauf

200 g Hörnli

2 l Wasser

2 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Sais Öl

Hörnli im siedenden Salzwasser 10–15 Minuten al dente kochen, gut abtropfen lassen

150 g Speckwürfel

in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe langsam glasig braten

2 Rüebli, fein gewürfelt

½ Sellerie, fein gehackt

im Speckfett dämpfen

100 g Champignons, gescheibelt

½ Zitrone, Saft

½ Teelöffel Curry

mischen, zum Gemüse geben und 5 Minuten mitdämpfen, dann alles zu den Hörnli geben und in eine gefettete Auflaufform füllen.

Béchamelsauce*

2 Esslöffel Planta Margarine

in einer Pfanne schmelzen

2 Esslöffel Mehl

dazugeben, kurz dünsten

6½ dl Milch (oder ½ Milch,

½ Kaffeerahm)

aufs Mal dazugiessen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, dann Hitze reduzieren

1 Teelöffel Salz

1 Messerspitze Muskat

Streuwürze, nach Belieben

würzen, Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen

1 Bund Schnittlauch, feingeschnitten

daruntermischen und die Sauce gleichmässig über die Hörnli verteilen

2–3 Esslöffel Reibkäse

Plantaflöckli

darüber verteilen.

Backen: 30–40 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Wie servieren? Dieser Auflauf braucht als Ergänzung nur noch einen gemischten Salat.

* Diese Béchamelsauce darf dünnflüssig sein, damit sie sich gut mit den Hörnli mischen lässt. Der Auflauf wird dadurch sehr saftig.