

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Hörnligratin mit Cervelats

(c) 123rf

**mehr Kochtipps:**

**[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Backofen auf 200 °C aufheizen
- Gratinform mit etwas Butter einfetten
- Cervelats schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- Hörnli und Cervelats in der Gratinform verteilen
- Petersilie fein hacken
- Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden
- Eier, Halbrahm, Salz und Petersilie zusammen vermischen und mit Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken
- Den Guss gleichmässig über den Gratin geben und den Gruyère darüber streuen
- Die Zwiebeln gleichmässig über den Gratin verteilen und im Backofen ca. 30 Minuten backen

## Zutaten

900 g gekochte Hörnli  
3 Cervelats  
3 dl Halbrahm  
3 Eier  
½ TL Salz  
5 EL Gruyère, geraffelt  
½ Bd. Petersilie  
1 kleine Zwiebel  
Paprika, Pfeffer  
Butter