

# Einfache Küche für den Mann

mit  
Hansjörg Brunner



## CERVELAT – GEMÜSE - HÖRNLI

für 4 Personen

### Zutaten

120 g	Hörnli oder Älpler-Magronen	
200 g	Broccoli	in kleine Röschen schneiden
2	Cervelats	längs halbieren, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden
1 Dose	Mais (140g)	abtropfen lassen
1 kl	Zwiebel	Zwiebelringe schneiden
½ Bund	Petersilie	grob hacken
1	Ei	
1 ½ dl	Halbrahm und ½ dl Milch	
120 g	Emmentaler / Appenzellerkäse	grob reiben
	Butter	
	Salz	für Teigwarenwasser
	Gewürze	Pfeffer / Muskat / Paprika mild

1. Teigwaren im siedenden Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Broccoli zu den Teigwaren geben und ca. 3 Minuten mitkochen, alles abtropfen lassen.
2. Zwiebelringe und Cervelats-Stücke in einer Bratpfanne kurz mit Butter andünsten.
3. Mais abtropfen, Petersilie grob hacken  
Cervelats, Teigwaren, Broccoli, Mais in einer Schüssel mischen.
4. Ei, Rahm und Milch verrühren und würzen.
5. Auflaufform mit Butter einfetten, Zutaten und Käse lagenweise in ofenfeste Schale geben, Guss darüber verteilen.
6. Ofen vorheizen auf 200 Grad  
ca. 20 Min. in untern Bereich des Ofens mit Umluft und Unterhitze