

Teigwarenauflauf mit Hackfleisch und Pilzen

Zutaten für 5 Personen

250 g	Hörnli	wie üblich kochen, abkühlen
5 Stück	Tomaten	in Scheiben schneiden
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
2 Essl.	Bratfett/Öl	zusammen anschwitzen
250 g	Champignons	halbiert oder geviertelt
250 g	Hackfleisch	beigeben und mit anbraten
	Fleisch & Grill	abschmecken, vom Herd nehmen
4 Stück	Eier	
3 dl	Rahm	
1 Bund	Schnittlauch	schneiden
	Kräuter-Vitalwürze	zusammen verrühren, abschmecken, Gratinform mit Butter ausstreichen, Fleisch und Hörnli mischen, in Form geben, mit Tomatenscheiben belegen, Guss darüber geben
100 g	Reibkäse	darüber streuen, bei 180° ca. 30 Minuten backen



Die verwendeten Gewürze:

Fleisch & Grill

Passt nicht nur zu Fleisch, sondern auch zu Fisch, Gemüse und vegetarischen Speisen. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren.

Kräuter-Vitalwürze **salzreduziert**

Feines Kräuteraroma zu Salat, Gemüse, Suppen, Saucen, Kartoffeln, Eiern usw.