

### Hörnli-Wurst-Auflauf

Zutaten für 5 Personen

1 Beutel	<b>Béchamel &amp; Velouté</b> Muskat, Pfeffer <b>Vital-Aroma</b>	nach Anleitung «Béchamel» zubereiten damit abschmecken
250 g	Hörnli	wie üblich kochen, abtropfen
400 g	Wurst (z.B. Cervelat)	in Scheiben schneiden, mit den Hörnli und 2/3 der Sauce mischen
2 Stück	Eier	beigeben und wieder mischen, in ausgebutterte Gratinform füllen, mit restlicher Sauce begiessen
150 g	Reibkäse	darüber streuen, bei 180° ca. 30 Minuten backen



**Tipp:** falls die Sauce zu dick sein sollte, mit etwas Milch verdünnen

---

Die verwendeten Gewürze:

**Béchamel & Velouté**

**Vital-Aroma**