

# Hörnchen-Käse-Auflauf

Der Hörnchen-Käse-Auflauf ist eine delikate und schnelle Rezept-Idee für Pasta- und Käseliebhaber.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

500 g	Hörnchen (Hörnchennudeln)
2 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1.5 EL	Mehl
200 ml	Vollmilch
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
200 g	geriebener Emmentaler (Gouda, o. würziger Bergkäse)
	<a href="#">Butter</a> (für die Auflaufform)

## Zubereitung

1. Für den einfachen, vegetarischen **Hörnchen-Käse-Auflauf** die Hörnchennudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Die Zwiebel schälen und klein zerschneiden. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Jetzt die Butter in einem Kochtopf schmelzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Das Mehl zugeben und verrühren. Die Vollmilch, Schlagobers unter ständigem Rühren hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zirka 2-3 Minuten köcheln lassen.
3. Den Topf von der Herdplatte nehmen, Paprikapulver und Muskatnuss zugeben und 3 Esslöffel vom geriebenen [Käse](#) unterrühren. Die Hörnchen zugeben und vermengen.

4. In eine mit Butter gefettete Auflaufform geben und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen. Den Hörnchen-Käse-Auflauf im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten überbacken.

Unsere Empfehlung [hier bestellen](#)  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform



## Tipp

Einen grünen Blattsalat zum Hörnchen-Käse-Auflauf servieren.