

# Ofen-Hörnli mit Gemüse



Dieses vegetarische Teigwaren-Gericht ist eine vollwertige Mahlzeit

## Zubereitung

200 g Kohlrabi  
150 g Stangensellerie  
300 g Hörnli  
Salzwasser, siedend

Kohlrabi und Stangensellerie in kleine Stücke schneiden. Hörnli und Gemüse im siedenden Salzwasser ca. 6 Min. kochen, abtropfen

250 g Ricotta  
3 Eier  
Salz  
Pfeffer

Ricotta und Eier in einer grossen Schüssel verrühren, würzen. Teigwaren mit dem Gemüse daruntertermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

150 g Mozzarella  
2 EL Oregano

Mozzarella in Würfel schneiden, darauf verteilen. Oregano grob schneiden, darüber streuen. Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.