

APPENZELER GARTEN CHÄSHÖRNLI

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Hörnli
- 100g Alpsteinspeck
- 1.5dl Rahm
- 2 kleine Zwiebeln
- 100g Huusmutschli
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- Bratbutter

Mise en Place:

Speck in kleine Würfel schneiden, eine Zwiebel in Ringe schneiden, die andere fein hacken. Käse an der Röstiraffel reiben.

Zubereitung:

Hörnli kurz vor al dente kochen, abschrecken und beiseite stellen. Zwiebelringe leicht mehlieren, anschliessend in etwas Butter rösten und beiseite stellen. Gehackte Zwiebel anbraten, Speck dazugeben und mitbraten, anschliessend Hörnli und Rahm hinzufügen, nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen und sämig einkochen. Käse unterrühren und mit Röstzwiebeln servieren.

En Guete!