

BERGLER CHÄSHÖRNLI



**Rahm. Die Natur
braucht keine Zusatzstoffe.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

400 g grosse Hörnli

Röstzwiebeln:

1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

Mehl zum Bestreuen

Bratbutter oder Bratcrème

wenig Salz

1 Zwiebel, grob gehackt

Butter zum Dämpfen

100 g Speckwürfeli

1,5 dl Rahm

50 g Alpkäse, an der Bircherraffel gerieben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

wenig Muskatnuss



ZUBEREITUNG

1 Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, kurz warm stellen.

2 Röstzwiebeln: Zwiebelringe mit Mehl bestreuen, in der heissen Bratbutter knusprig und braun braten, würzen.

3 Gehackte Zwiebel in der Butter andämpfen. Speck kurz mitbraten. Rahm dazugiessen. Hörnli beifügen, sämig einkochen. Käse daruntermischen, würzen. Mit Röstzwiebeln servieren.

Mit geriebenem Alpkäse servieren.

Sauce mit geschnittenem Schnittlauch ergänzen.

Nach Belieben Apfelschnitze oder Salat dazu servieren.

Speck durch Schinken ersetzen.