

## GEMÜSE-HÖRNLI MIT KNUSPERLI



Käse. Aus bester  
Schweizer Milch.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

#### Gemüse:

1 orange oder rote Peperoni, evtl. mit dem Sparschäler geschält, entkernt, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 EL Butter  
250 g Zucchini, gewürfelt  
1 Bundzwiebel, in Ringe geschnitten  
0,5 dl Wasser  
1 EL Oregano, gehackt  
Salz, Pfeffer

#### Knusperli:

500 g Kalbfleisch, z.B. Stotzen, in ca. 2 cm breite Stängel geschnitten  
wenig Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
3 EL Mehl  
1 Ei, verquirlt  
ca. 50 g feine Haferflocken  
Bratbutter oder Bratcrème

300 g Hörnli

60-80 g Sbrinz AOC, gerieben



### ZUBEREITUNG

**1** Gemüse: Peperoni und Knoblauch zugedeckt in Butter 5 Minuten dämpfen. Zucchini, Zwiebel und Wasser beifügen, weitere 7-8 Minuten dämpfen. Oregano darunter mischen, würzen.

**2** Knusperli: Ofen auf 75°C vorheizen. Eine Platte und 4 Teller darin vorwärmen. Fleisch portionenweise mit Zitronensaft beträufeln, würzen. Portionenweise erst in Mehl, dann in Ei und abschliessend in Haferflocken wenden. In heisser Bratbutter ringsum 3-4 Minuten braten, warm stellen.

**3** Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen, mit dem Gemüse mischen.

**4** Gemüse-Hörnli und Knusperli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Hörnli mit Sbrinz bestreuen.