



Glärner Ziegerhöreli «Didi»

Zutaten

Für 4 Personen

350 g Hörnli
 2 EL Butter
 1 Zwiebel
 3 dl Halbrahm
 150 g Schabziger
 50 g Reibkäse (z. B. Sbrinz)
 Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
 8 dünne Tranchen Mostbröckli

Zubereitung

Hörnli in Salzwasser kochen; Zwiebel fein hacken, in Butter andünsten, Halbrahm, geriebener Schabziger und Reibkäse begeben, 3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln; mit Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Hörnli und Sauce vermischen und anrichten. Mit den kurz knusprig gebratenen Mostbröcklitranchen garnieren.



Die gehackten Zwiebeln werden in Butter andünstet.



Jetzt wird der Schabziger dazugeraffelt.



Zum Schluss brät Marianne Dürst Banedetti einige Tranchen Mostbröckli.

Tipp: Wer es etwas weniger würzig mag, der nimmt je 100 g Reibkäse und Schabziger. Zwei Bund frischer, fein geschnittener Schnittlauch am Schluss mit den Hörnli vermengt – ein besonderer Genuss. Speziell gut wird das Gericht, wenn man vier geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter mit etwas Zucker dünstet, mit wenig Pfeffer abschmeckt und über die angerichteten Hörnli gibt. Als Beilage passen Apfelschnitze, Apfelmus oder Salat.