

GRUYÈRE-HÖRNLI MIT ZIMTPFLAUMEN



3-mal täglich Milch
1 Portion = 40 g Hartkäse



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Zimtpflaumen:

1 dl Apfelsaft
2 EL Zucker
2 Zimtstängel
600 g Pflaumen, halbiert, entsteint

300 g Hörnli
1,8 dl Halbrahm
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Bundzwiebel, in Ringe geschnitten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150 g Gruyère AOC, gerieben



ZUBEREITUNG

- 1** Pflaumen: Apfelsaft, Zucker und Zimt aufkochen. Pflaumen beifügen, zugedeckt 5-8 Minuten köcheln, auskühlen lassen.
 - 2** Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.
 - 3** Rahm mit Knoblauch und Zwiebel aufkochen, 3-5 Minuten köcheln, würzen.
 - 4** Pflaumen in Schälchen verteilen. Hörnli lagenweise mit Gruyère und Rahm in eine vorgewärmte Schüssel oder tiefe Teller anrichten.
- Pflaumen durch Zwetschgen ersetzen.