

④ Ziger-Hörelì/Cornettes aux Schabziger

Zutaten: 800 g Hörnli, 200 g Schabziger, gerieben, 1 Zwiebel gehackt, Salz, 40 g Butter / *Ingrédients: 800 g de cornettes, 200 g de Schabziger moulu, 1 oignon haché, sel, 40 g de beurre.*

Die Hörnli in reichlich Salzwasser «al dente» kochen. In ein Sieb giessen und gut abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Schabziger in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Die gehackte Zwiebel in der Butter goldbraun braten und über die Hörnli verteilen. / *Cuire les cornettes «al dente» dans de l'eau salée. Bien égoutter dans une passoire. Étendre cornettes et Schabziger par couches alternées dans une terrine réchauffée. Blondir l'oignon dans le beurre et verser sur les cornettes.*

Alle Rezepte sind für vier Personen berechnet.

Toutes les recettes sont calculées pour 4 personnes.