

Schnell für 4

Zubereiten

15 Min.



## Zigerhörnli

400 g Messicani oder Älplerhörnli

Salz

1 Zwiebel gross

1 EL Öl

1 dl Milch

1 Becher Glarner Ankeziger 100 g

80 g Sbrinz gerieben

Pfeffer aus der Mühle

Teigwaren in Salzwasser al dente kochen. Inzwischen Zwiebel in feine Ringe schneiden. Im Öl knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Milch erwärmen. Ziger begeben und beides zu einer glatten Sauce rühren. Teigwaren abgiessen und gut abtropfen lassen. Mit dem Sbrinz in die Sauce geben. Gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Zwiebeln darüber streuen.

**Dazu passt Apfelkompott.**

Pro Person ca. 28 g Eiweiss, 12 g Fett,  
78 g Kohlenhydrate, 2250 kJ/530 kcal