

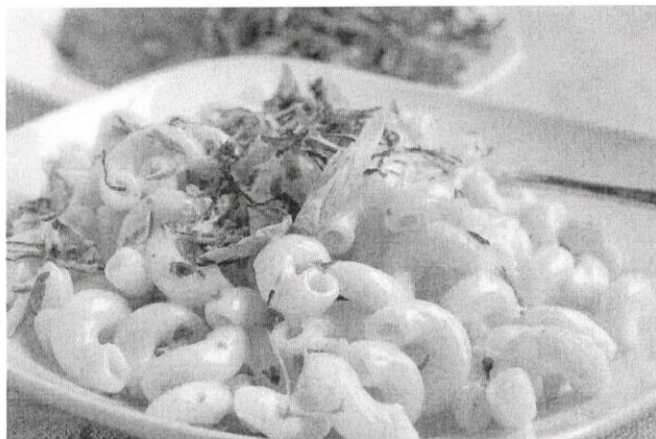
Zigerhörnli

Feines Hauptspeisenrezept nach Glarner Art ist vegetarisch und wird fein in einer cremigen Käsecreme zubereitet.

🕒 45 Minuten 🍳 Nudel Rezepte

☰ Zutaten für 4 Portionen

2 EL	Butter
70 g	Emmentaler, gerieben
400 g	Hörnli
1 Prise	Muskat
1 Prise	Pfeffer
280 ml	Rahm
1 Prise	Salz
170 g	Schabziger, Käse
4 Stk	Zwiebeln



🍳 Zubereitung

- 1 Für die Zigerhörnli werden zuerst die Hörnli in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser für ca. 10 Minuten bissfest gegart.
- 2 Unterdessen die Zwiebeln schälen und feine Ringe schneiden. In einem weiteren Topf mit etwas Butter für ca. 10 Minuten glasig andünsten. Mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken.
- 3 Mit Rahm ablöschen und den geriebenen Emmentaler einrühren. Unter Rühren aufkochen lassen, bevor der Schabziger eingerührt werden kann. Zu einer cremigen Sauce schmelzen lassen und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.
- 4 Nun die abgetropften Hörnli mit in die Sauce rühren, erhitzen und mit den Röstzwiebeln bestreut servieren.