

Schwinger Hörnli mit Rahmsauce

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Die Zutaten für 2 Personen

-	200	g	BSCHÜSSIG Urschweizer 3-Eier Schwinger Hörnli
-	1/2	Stk	Zwiebel
-	1	Stk	Apfel
-	1/4	Bund	Petersilie, frisch
-	1	dl	Halbrahm
-	100	g	Emmentaler Käse
-	50	g	Speckwürfeli
-	1	Stk	Cervelat
			Salz
			Pfeffer



Die Zubereitung

1. Kochwasser für die Teigwaren aufsetzen, Salz hineingeben sobald es kocht
2. Zwiebel in feine Streifen schneiden und den Apfel waschen, die Petersilie fein hacken
3. Geschälter Cervelat und Emmentaler in 1cm-Würfel schneiden
4. Speckwürfeli in einer Teflonpfanne anbraten, nach 2min die Cervelatwürfel dazugeben und mitbraten, bis sie etwas Farbe haben
5. Anschliessend Zwiebeln dazugeben, diese dürfen auch etwas Farbe bekommen
6. Den Apfel in 1cm-Würfel schneiden, auch dazugeben und kurz mitdünsten
7. Die Schwinger Hörnli im Salzwasser auf den Punkt kochen, gemäss Angaben auf der Verpackung ca. 5 - 7 Minuten
8. Mit etwas Teigwarenwasser das Fleisch mit Apfel und Zwiebel ablöschen, den Halbrahm und den Emmentaler dazugeben und mit Pfeffer würzen
9. Die Schwinger Hörnli abschütten und zu der Sauce dazugeben, gut vermengen, 2-3min ziehen lassen, die gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz abschmecken

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



www.theclub.ch

