




Zubereitung

Käsehörnli mit Brösmeli



-  einfache Zubereitung
-  4 Personen
-  vegetarisch

Hörnli

400 g **Hörnli** oder Makkaroni

Salzwasser, siedend

Hörnli knapp weich kochen, abtropfen

150 g **Appenzeller**

in der Zwischenzeit reiben

100 g **Butter oder Margarine**

in einer Bratpfanne warm werden lassen

8 EL **Paniermehl**

bei mittlerer Hitze goldbraun rösten

Servieren:

heisse Hörnli lagenweise mit dem Käse auf vorgewärmte Teller oder Platte geben. Brösmeli darüber geben. Dazu passt Apfelmus.

Lässt sich vorbereiten:

Käsehörnli zugedeckt im auf ca. 70 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 Std. warm stellen.

Getränkavorschlag für beide Rezepte:

Weissweine, wie Fendant, Genfer Chasselas, Apfelsaft, Bier.