

Menu 1

Rezept

Zeitaufwand: circa 20 Minuten

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

- 500g Hörnli
- 1.5 dl Rahm
- 250g Reibkäse
- Speckwürfeli und Zwiebel (klein gehackt) je nach Bedarf, geht auch ohne

Zubereitung:

1. Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen und salzen. Sobald das Wasser kocht die Hörnli hinzugeben und kochen (Zeit siehe Verpackung).
2. Gleichzeitig Zwiebel und Speckwürfeli in einer separaten Pfanne anbraten.
3. Teigwarenwasser abgiessen und Rahm und Käse unter die heissen Hörnli rühren bis der Käse geschmolzen ist.
4. Speck und Zwiebel hinzugeben.
5. Geniessen 😊

→**Tipp:** Wer zu Hause eine Feuerstelle und einen Kochtopf hat, kann das Menu 1 wie in der Cevi über dem Feuer kochen. Expertentipp: Speck im Kochtopfdeckel braten, dann braucht es nur einen Topf.

