

Guggers Hörnli nach Bide's Art

Zutaten für 8 Personen:

800 g Guggers Hörnli
etwas Bratbutter
1 gehackte Zwiebel
1 feingeschnittener Lauchstengel
2 gehackte Knoblauchzehen
200 g Beinhamme oder Hinterschinken
180 g Sauerrahm
100 g Magerquark
1 dl Weisswein
1 dl leichte Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Reibkäse
etwas gehackte Petersilie



Zubereitung:

Die Hörnli in genügend Wasser al dente kochen, abschütten und abschrecken.

Die Bratbutter erhitzen und die Zwiebeln, den Lauch und Knoblauch andünsten.

Den Hinterschinken in Streifen schneiden und dazu geben und kurz mitdünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen, den Sauerrahm und Magerquark beifügen.

Die Gemüsebouillon dazu giessen und alles aufkochen.

Die Hörnli dazu geben und alles auf kleiner Flamme erhitzen.

Den Reibkäse zugeben und alles abschmecken.

Beim Anrichten mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Tipp:

Falls die Guggers Hörnli nicht im Detailhandel erhältlich sind, können sie auch unter www.guggershoernli.ch bestellt werden.

