

Käse-Hörnli

mit knusprigen Zwiebelringli

ca. 2.-
pro Person



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Mehl
½ EL Edelsüss-Paprika

3 EL Bratbutter
¼ TL Salz
300 g Teigwaren (z. B. Hörnli)
Salzwasser, siedend

2 dl Halbrahm
120 g geriebener Appenzeller
2 EL glattblättrige Petersilie

Portion: 646 kcal, F 35 g, Kh 63 g, E 20 g

1. SCHRITT



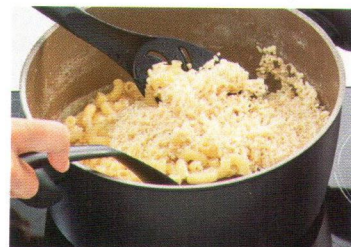
Zwiebeln in Ringe, **Knoblauch** in Scheiben schneiden, mit dem **Mehl** und dem **Paprika** in einen Plastikbeutel geben, schütteln, bis die Zwiebeln gleichmässig mit Mehl überzogen sind.

2. SCHRITT



Zwiebeln in der heissen **Bratbutter** unter Wenden ca. 10 Min. knusprig braten, salzen. **Teigwaren** im **Salzwasser** al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen.

3. SCHRITT



Beiseite gestelltes Kochwasser und **Halbrahm** heiss werden lassen, Teigwaren und **Käse** darunter untermischen. **Petersilie** grob schneiden, mit den Zwiebeln auf den Hörnli verteilen.