



"Chäshörnli"

400 g Hörnli
1 Teel. Oel
Salz
200 g Emmentaler oder Gruyere 1 große Zwiebel
2 Essl. Kochbutter
2.5 dl Halb- oder Vollrahm
2 Prisen Pfeffer, Salz

Hörnli in Salzwasser mit Oel (Oel, damit die Hörnli nicht zusammen kleben) "al dente" kochen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen und warmstellen.

Den Käse auf der Röstiraffel reiben. Lagenweise Hörnli und Käse in eine Ausgebutterte, vorgewärmte Schüssel füllen. Oberste Lage sollte Käse sein. Zwiebel in feine Streifen schneiden, in der erhitzten Butter dünsten und mit dem Rahm ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vors Kochen bringen. Über die heißen Hörnli gießen und sofort servieren.

Zusammen mit einer großen Schüssel grünem Salat- ein herzhaftes Mittagessen.

Variante

Für spezielle Zwiebelliebhaber:

Ohne Zwiebelrahm oder aber zusätzlich mit einer "zünftigen" Bölleschweizi" servieren:

3 große Zwiebeln in feine Ringe schneiden, leicht salzen. - In einen kleinen Plastiksack 1 Essl. Mehl und die Zwiebelringe geben und kräftig schütteln. Die bemehlten Ringe in etwas Oel oder Butter knusprig braten und über die Hörnli verteilen. Zum Schluss 3 Essl. Kochbutter in einer Bratpfanne leicht braun werden lassen und die Hörnli damit überschmelzen.