

## Käsehörnli mit Brösmeli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

400 g Hörnli oder Makkaroni  
150 g Appenzellerkäse  
100 g Butter oder Margarine  
8 EL Paniermehl



### Zubereitung:

Hörnli in siedendem Salzwasser knapp weich kochen und abtropfen. In der Zwischenzeit den Käse reiben. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen und das Paniermehl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Heisse Hörnli lagenweise mit dem Käse auf vorgewärmte Teller oder eine Platte geben. Brösmeli darüber geben.