

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.