

# Glarner «Schabzigerhörnli»

## Zutaten für 4 Portionen

480 gr Hörnli  
240 gr Schabziger  
240 gr Vollrahm 35%  
120 gr Bergkäse, gerieben  
40 gr Zwiebeln feingehackt  
40 gr Butter  
200 gr Zwiebeln geröstet  
8 gr Raclette-Gewürzmix  
Salz und Pfeffer  
500 gr Apfelmus

## Vorbereitung

- Hörnli in siedendem Salzwasser bissfest kochen, abgiessen, abtropfen lassen.
- Butter mit Zwiebeln glasig dünsten, dann Rahm dazu geben und aufkochen.
- Pfanne von der Platte nehmen, Bergkäse und Schabziger begeben, würzen.

## Zubereitung

- Hörnli mit der Sauce mischen und abschmecken.
- Wird mit Apfelmus und Röstzwiebeln serviert.

Wir wünschen einen guten Appetit!



Tasos Vlassis  
Küchenchef aarReha Schinznach