



Guggershörnli Schwefelberger Art

Rezept für 6 Personen

- 500 g Guggershörnli
- 30 g Butter
- 120 g Zwiebeln, gehackt
- 200 g Gantrizola (aus der Käserei Gambach, Rüscheegg)
- 200 g feste Birnen, in Würfel geschnitten
- 2 dl Rahm
- 1 dl Weisswein
- etwas geriebenen Bergkäse

Zubereitung

- Guggershörnli in genügend Wasser kochen und abschütten.
- Zwiebeln und Birnen in Butter glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen, einreduzieren.
- Anschliessend Rahm begeben, etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Gantrizola, in Würfel geschnitten, und geriebenen Bergkäse begeben, unter Rühren ein paar Minuten bei kleiner Hitze kochen.
- Ggf. mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Guggershörnli begeben und heiss servieren.

Weitere interessante Rezepte und Informationen finden Sie auf der unten stehenden Web-Site:

En Guete wünscht Ihnen:
Resorthotel Schwefelberg-Bad
1738 Schwefelberg-Bad
Tel. +41 026 419 88 88

www.schwefelbergbad.ch

