

Urschweizer Schwingerhörnli Sempach

... passend zur Schwingsaison!

Die Zutaten

- 400g BSCHÜSSIG Urschweizer Schwingerhörnli
- 1 Apfel (ca. 170g)
- 1 Zwiebel
- 1 Paar Cervelats
- 50g Speckwürfeli
- 200g Emmentaler
- 1.5 dl Halbrahm
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL gehackte Petersilie
- Gewürze und Salz und Pfeffer



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce und Beilagen

Den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Emmentalerkäse und die geschälten Cervelats ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und zuerst die Zwiebel anschwitzen bis sie glasig ist. Dann die Cervelats und Speckwürfel hinzufügen und alles zusammen bei mittlerer Hitze dünsten. Den Halbrahm dazu giessen, die Apfel- und Emmentalerwürfel dazugeben und aufkochen.

Mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluss die gehackte Petersilie darunter ziehen.

Etwas Butter über die abgegossenen Schwingerhörnli geben und diese unter die Sauce mischen. Du kannst nun das Gericht entweder sofort auf Teller anrichten und servieren oder im Ofen noch kurz gratinieren.

En Guete



... aui hei se gärn!

Schwingerkönig Matthias Sempach im TV Spot mit den Schwingerbuben