

Hörnli an Käse-Rahmsauce

Die Zutaten

- 400g BSCHÜSSIG Hörnli grob
- 30g Butter
- 2 EL Mehl
- 3 dl Milch
- Salz, wenig Muskat
- 1 dl Rahm
- 4 EL Reibkäse (je nach Belieben rezent, z.B. Appenzeller oder Gruyère, oder mild, z.B. Emmentaler verwenden)



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

Als Erstes die Butter im Topf erwärmen, Hitze reduzieren und das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben. Anschliessend die Milch dazu- geben und unter ständigem Rühren aufkochen.

Dann auf kleiner Hitze ca. 10-20 Min. kochen – von Zeit zu Zeit umrühren.

Mit etwas Salz und Muskat würzen und abschmecken, dann den Rahm und den Reibkäse dazugeben und leicht kochen bis der Reibkäse geschmolzen ist.

Die fertige Käsesauce über die Hörnli geben, darunter mischen und servieren.

En Guete