



Schwingerhörnli mit Zwiebel und Schinken

Ein urchiges Teigwarengericht, den Äplermagronen recht ähnlich, aber ohne Kartoffeln, dafür mit Schinken. Damit die Schwingerhörnli auch schön sämig werden, vermischt man sie noch in der Pfanne mit der Sauce und Käse. Zusammen mit einem Spiegelei sind sie ein echter Seelenwärmer.

Zutaten (pro Portion)

80g	Schwingerhörnli (Bschüssig)
50g	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
1	kleiner Peperoncino
50g	gekochter Schinken, geschnitten
5cl	Vollrahm
40g	Greyerzer gerieben
10g	Tafelbutter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Schwingerhörnli in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Zwiebel längs vierteln und zu scheiben schneiden. Knoblauchzehe hacken. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schinken zu 1cm breiten und 5cm langen Streifen schneiden.

Tafelbutter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino zugeben und ca. 10 Minuten sanft dünsten. Schinkenstreifen zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Rahm dazugießen und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz aufkochen. Schwingerhörnli mit der Sauce vermischen. Geriebener Käse untermischen.

Schwingerhörnli anrichten und nach Belieben mit einem Spiegelei belegen.





