

Hörnli-Topf mit Landjäger

(Rezept für 4 Personen)

500 g Lauch
4 Landjäger
100 g Dörraprikosen (soft)
350 g Teigwaren (z.B. Hörnli)
2 dl Vollrahm
6 dl Fleischbouillon

100 g Sbrinzrollen

Lauch in ca. 5 mm dicke Ringe, Landjäger in feine Scheiben schneiden. Dörraprikosen in Würfel schneiden.

Teigwaren, Lauch, Landjäger und Aprikosen in eine grosse Pfanne geben. Rahm und Bouillon dazugliessen, mischen, aufkochen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.

Teigwaren anrichten, Käse darauf verteilen.

So schnell können Sie die ganze Familie glücklich machen: Einfach Hörnli, Gemüse und Landjäger zusammen kochen, mit Sbrinzrollen servieren.