

Ziger - Hörnli mit Apfelschnitzen

Kategorien: Teigwaren, Nudeln, Hörnli, Schabziger, Apfel

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Hoernli
150	Gramm	Schabziger; gerieben

BROESMELI

50	Gramm	Butter
6	Essl.	Altbackenes Brot; gerieben Salz

APFELSCHNITZE

1	Essl.	Butter
800	Gramm	Festkochende Aepfel z.B. Glockenaepfel Oder Berner Rosen
100	ml	Apfelwein; oder Weisswein
1	Prise	Zimt Zucker; nach Belieben

Anleitung:

Fuer die Apfelschnitze Butter in einer weiten Pfanne schmelzen. Apfelschnitze, Apfelwein, Zimt und Zucker begeben und zugedeckt auf kleinem Feuer daempfen. Ohne Deckel Fluessigkeit einkochen und Schnitze im entstandenen Sirup vorsichtig schwenken.

Hoernli in Salzwasser weichkochen. Wasser abgiessen und die Hoernli abwechslungsweise mit dem Schabziger auf eine vorgewaermte Platte geben. Warmstellen.

Fuer die Broesmeli Butter in einer Pfanne schmelzen; geriebenes Brot begeben und auf kleinem Feuer roesten, bis es eine kraeftige, braune Farbe hat. Ueber die Hoernli anrichten und mit den Apfelschnitzen servieren.