

Appenzeller Käsehörnli mit Apfelmus

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 15-20 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
Appenzeller Käsehörnli		
350 g	Hörnli	Die Teigwaren in kochendem Wasser garen, bis sie noch bissfest sind. Abschütten und mit kaltem Wasser abspülen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Weizenmehl darin andünsten, bis sich alles Mehl gelöst hat. Milch dazugeben und unter stetigem Rühren zum Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen, Appenzellerkäse reiben und der Sauce begeben. Teigwaren und Sauce mischen und mit beliebigen Gewürzen abschmecken.
2 Prisen	Salz	
2 Prisen	Pfeffer	
1 EL	Rapsöl	
2 EL	Weizen Mehl	
3.5 dl	Kuhmilch	
90 g	Appenzellerkäse	
Apfelmus		
460 g	Apfelmus	Zu den Käsehörnli servieren.

Fun Fact:

Äpfel enthalten beachtliche Mengen an Kalzium, Magnesium und Eisen.