DENNER

Ein gutes und günstiges Familienmenü: Käsehörnli mit Apfelmus für CHF 12.–



Ein Stück Schweizer Kultur! Wer ist wohl als Erstes auf die Idee gekommen, Käsenudeln mit Apfelmus zu servieren? Auch wenn die Kombination ziemlich eigenwillig anmutet, schmecken tut sie wunderbar! Bei mir weckt dieses Gericht Kindheitserinnerungen. Hätte ich mir als Fünfjährige mein Menü zusammenwünschen können, hätte es wohl abwechslungsweise Chääshörnli, Milchreis, Lauch-Schinken-Auflauf und Buchstabensuppe gegeben.

Dieses simple Rezept kostet für vier Personen nur 12 Franken, je nach Käse- und Apfelsorte. Butter, Salz und Pfeffer wurden nicht mitgerechnet, von der Petersilie wurde nur die Hälfte eines Bundes einkalkuliert.

- 500 g Hörnli
- 120 g rezenter Käse, der Fäden zieht (z.B. Appenzeller), mittelgrob geraffelt
- 80 g Gruyère, mittelgrob geraffelt
- 1 grössere Zwiebel, in feine Streifen gehackt
- Wenig frische Petersilie, gehackt
- Wenig Pfeffer
- Etwas (Brat-)Butter

- 4 Äpfel
- 20 g Zucker
- 2 dl Apfelsaft
- Saft von ½ Zitrone

1. Hörnli in Salzwasser kochen, bis sie al dente sind. (Achtung, nicht verkochen!)
2. Gleichzeitig Zwiebeln in etwas Bratbutter oder herkömmlicher Butter langsam dünsten, bis sie glasig und schön braun sind.
3. Sobald die Hörnli fertig sind und das Wasser abgeschüttet wurde, diese mit dem Käse, Peterli und Pfeffer zu den Zwiebeln geben, auf höher Stufe kurz rühren, bis der Käse zerlaufen ist.
4. Mit dem Apfelmus servieren.

1. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Apfelwürfel mit dem Zucker, Apfelsaft und Zitronensaft in eine Pfanne geben.
3. Zudecken und auf kleinem Feuer leicht köcheln, bis die Äpfel gar sind.

4. Etwas abkühlen lassen und anschliessend mixen.

Dauer ca. 30 Minuten