



Hörnli-Topf mit Landjäger

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250 g Lauch
2 Landjäger
50 g Dörraprikosen (soft)
175 g Teigwaren (z.B. Hörnli)
1 dl Vollrahm
3 dl Fleischbouillon
50 g Sbrinzrollen



Und so wird's gemacht

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

Dörraprikosen in Würfeli schneiden.

Teigwaren, Lauch, Landjäger und Aprikosen in eine grosse Pfanne geben.

Rahm und Bouillon dazu giessen, mischen, aufkochen.

Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.

Teigwaren anrichten, Käse darauf verteilen.

 Meine Anmerkungen: