

Schwiegermutter's Zigerhöräli

Urchigi, ächti Glarnerchoscht

- 300 - 350g Hörnli
In genügend Salzwasser knapp weich kochen, in ein Sieb giessen, mit heissem Wasser überspülen, abtropfen lassen
- 1 «Stöckli» od. ca. 200g Schabziger auf der Bircherraffel reiben

Hörnli und Schabziger lagenweise in eine heisse Gratinplatte anrichten
- 1dl Rahm
zum Kochen bringen, über Hörnli und Schabziger giessen
- 1 Esslöffel Paniermehl
darüber streuen, eine Alufolie über die Hörnli legen und das Gericht ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen gut erhitzen (200 – 220° C)
- 60 -80g Tafelbutter
nussbraun erhitzen und über die Hörnli verteilen

(falls erwünscht: Zwiebelringe, zusammen mit der Tafelbutter, leicht bräunen)

dazu passen:

- verschiedene Salate
- Apfelstückli (leicht gekocht)
- Apfelmus
- Kompott aus gedörrten Zwetschgen

Käti Blumer