



Appenzeller Hörnli

 Schweizer Päckli Rezepte



Timing



25 Min

Portionen



4 Personen

Zutaten



6 Zutaten

Päckli-Partner



Schweizer Päckli

Unsere Leidenschaft für
typisches Schweizer Essen
treibt uns an.

Zutaten

-  200 Gramm Appenzeller Mostbröckli
-  150 Gramm Appenzeller-Käse
-  500 Gramm Braunwalder Eierteigwaren
-  0.5 Teelöffel getrockneter Oregano
-  2 Esslöffel Salz
-  1 Esslöffel Sonnenblumenöl

Scannen für mehr Details



Küchengeräte

-  1 grosse Bratpfanne
-  1 grosse Pfanne
-  1 Schneidebrett
-  1 Messer
-  1 Abtropfsieb
-  1 mittlere Schüssel

Produzent:innen



**Café-
Confiserie
Laimbacher**



**Metzgerei
Fässler**



**Sutter Käse
AG**



Appenzeller Hörnli

 Schweizer Päckli Rezepte

Rezeptschritte

-  Raffle 150 Gramm Appenzeller-Käse in eine mittlere Schüssel
-  Schneide 200 Gramm Appenzeller Mostbröckli in Stücke von etwa 1 cm
-  Gib Wasser in eine grosse Pfanne und bringe es bei hoher Hitze zum Kochen
-  Gib 500 Gramm Braunwalder Eierteigwaren und 2 Esslöffel Salz ins kochende Wasser und koche die Teigwaren während 10 Minuten
-  Gib 1 Esslöffel Sonnenblumenöl in eine grosse Bratpfanne und erhitze es über mittlerer Hitze bis das Öl heiss ist
-  Gib die Mostbröckli in die Bratpfanne und brate sie während etwa 5 Minuten an
-  Tropfe die Teigwaren mit dem Abtropfsieb ab und gib sie in die Bratpfanne
-  Gib 0.5 Teelöffel getrockneten Oregano und den geraffelten Käse zur Pasta, rühre gut und koche die Appenzeller Hörnli für etwa 2 Minuten



Feedback?

Lass uns wissen, wie das Rezept, die Zutaten und das Päckli waren und wie wir uns verbessern können. Merci!

Päckli-Partner



Schweizer Päckli

Wir befinden uns auf einer kulinarischen Tour de Suisse. Unsere Leidenschaft für typisches Schweizer Essen treibt uns an, traditionelle und zugleich innovative Kleinbetriebe mit feinen Produkten für unsere Kunden zu finden, sodass jeder und jede einen liebevoll zusammengestellten Geschenkkorb versenden und erhalten kann.