

Hörnli-Topf mit Landjäger



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 Würfel 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.

www.BrunoFreitag.ch