Schwingerhörnli mit Cervelat

Die Schwingerhörnli sind eine Kreation der Schweizer Teigwarenmarke Bschüssig, es sind Eierteigwaren. Sie eignen sich gut für Eintöpfe und Gratins, da sie mit ihrer gewendelten Form andere Zuaten sehr gut aufnehmen. In Insiderkreisen sind sie schon so etwas wie ein Klassiker. Zubereitet mit Speck, reichlich Cervelat, Käse und Apfel ist es ein Gericht, für das Matthias Sempach, der Schwingerkönig von 2013, auch selber gern zum Kochlöffel greift.

Zutaten (1 Schwingerportion)

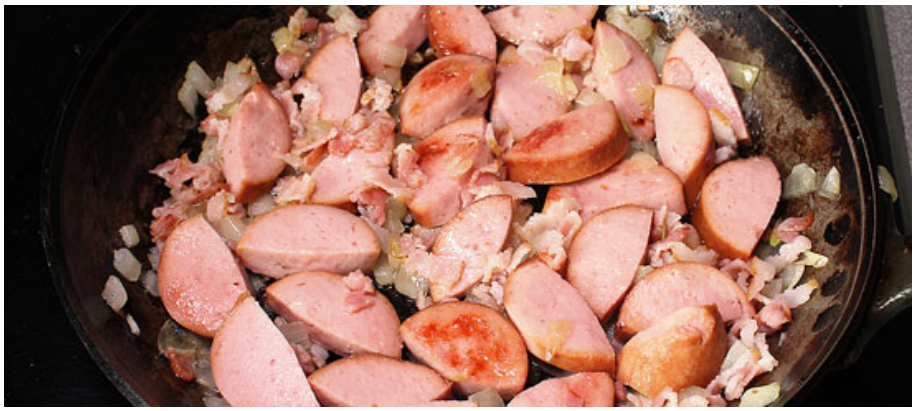
100g	Schwingerhörnli
1	Cervelat ca. 100g
1	kleine Zwiebel ca. 40g
50g	Bratspeck
80g	Halbhartkäse
1/2	Apfel ca. 100g
20g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch
	Bratbutter

Zubereitung

Schwingerhörnli gar kochen und abschütten.

Zwiebel hacken, Bratspeck zu schmalen Streifen schneiden, Cervelat längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Käse klein würfeln. Apfel erst kurz vor der Zugabe ohne zu schälen zu Scheibchen schneiden (damit er nicht braun wird).

Zwiebel und Speck in Bratbutter leicht anbraten, Cervelat zugeben und mitbraten bis er leichte Röstspuren zeigt. Apfel zugeben, kurz mitdünsten. Schwingerhörnli und

Sauerrahm zugeben und vermischen. Käse zugeben und weiter vermischen bis der Käse schmilzt. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Schwingerhörnli kann man so servieren, noch besser schmecken sie, wenn sie im Ofen leicht überbacken werden.