

SPIELORT «FREUNDSCHAFT»

TIGIS BRÖSMELI-HÖRNLI

4 grosse Portionen / 15 Minuten



1 Pack Hörnli

30 – 40 Gramm Butter

10 – 12 Esslöffel Paniermehl

Reibkäse nach Belieben

Apfelmus (selbstgemacht oder gekauft)

ZUBEREITEN

1. Hörnli in Salzwasser al dente kochen. Gleichzeitig die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und das Paniermehl leicht anrösten.
2. Teigwaren abschütten, mit etwas Butter vermischen, in Teller schöpfen und Brösmeli (Paniermehl) darüber geben.
3. Nach Belieben Reibkäse dazugeben.
4. Mit Apfelmus servieren.