

Chäshörnli Lagerfeuer (Abkochen) von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Wasser erhitzen, Hörnli al Dente kochen, abschütten. Appenzeller reiben und mit dem Rahm unter die Hörnli mischen. Verschiedene Käsesorten zur Auswahl Kaufen, damit die TNs diese ersteigern können.

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 kg Hörnli mit Salz al Dente kochen

100 g Salz

500 g Appenzeller

5 dl Rahm

10 Stück Knoblauchzehen

4.0 Stück Zwiebeln