

## Zigerhöreli

Echtes Glarner Traditionsrezept mit Schabziger

600 g	Nudeln (Hörnli), kleine gebogene Teigwaren
1 EL	Öl
3	Zwiebeln
2 EL	Butter
2 dl	Milch
2 dl	Halbrahm
200 g	Käse (Ziger), gerieben, Muskat Pfeffer Salz Apfelmus



Hörnli in Salzwasser al dente kochen.

Eine Zwiebel fein hacken, in Butter goldgelb dünsten. Rahm, Milch und Ziger zugeben, aufkochen. Dann Hörnli darunter mischen, nochmals heiß werden lassen.

Dazu gehört Böleschweissi: 2 Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und ganz sachte in Öl dunkelbraun braten.

*Apfelmus (selbst gemacht oder aus der Dose) gehört traditionsgemäß dazu.  
Ziger ist ein grüner Hartkäse aus dem Glarnerland, vor allem in der Schweiz  
und in den Niederlanden erhältlich.*

*Susi Iseli*

