



APPENZELLER KÄSEMAKKARONEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 250 g grosse Hörnli
- 500 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
- 50 g geriebenen, Appenzeller Räss-Käse
- 150 g geriebenen Appenzeller Käse, Mild-Würzig, Kräftig-Würzig oder Extra-Würzig. Es kann auch gemischt werden.
- 1 grosse Zwiebel
- 50 g Butter



ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln und die Hörnli getrennt in Salzwasser weich kochen, wobei die Hörnli etwas weniger Zeit brauchen. Gut abtropfen lassen und alles zusammen mit dem Käse vermischen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, in Butter rösten und über die Käsemakkaronen anrichten.

Dazu passen hervorragend eine Appenzeller Siedwurst und etwas Apfelmus.