

Gluschtige Guggershörnli

Das Lied vom famosen Berg in der Region Gantrisch kennen Sie bestimmt. Aber wussten Sie, dass es auch **Teigwaren** gibt, die diesen Namen tragen? Wir haben sie ausprobiert!

Carbonara-Hörnli

Für 4 Personen

400 g Guggershörnli

Sauce: 1 El Olivenöl, 200 g Speck (gewürfelt) oder Schinken (in Streifen), 3 El Rahm, 2 Eier, Parmesan, gerieben, 1 Prise Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer, 3 El Butter

1 Guggershörnli nach Packungsanweisung al dente kochen.

2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck oder Schinken knusprig braten.

3 Rahm, Eier und Käse vermischen und kräftig mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken.

4 Abgetropfte Hörnli mit der in kleinen Stückchen zugegebenen Butter mischen, den Speck und die anderen Zutaten untermengen und auf vorgewärmten Tellern verteilen.

Tipp: Wer will, kann pro Person ein aufgeschlagenes, rohes Ei auf jeden Teller geben und das Gericht mit gehacktem Peterli bestreuen.

GUGGERSHÖRNLI

Die 3-Eier-Teigwaren aus Hartweizengriess werden von der Kernser Pasta Röthlin AG in Kerns OW hergestellt. Die Guggershörnli sind zurzeit erhältlich in den Detailhandelsgeschäften der Region Gantrisch, in regionalen Gastronomie-Betrieben, bei CC Prodega Heimberg, Moosseedorf, Growa, Bern oder www.guggershoernli.ch

Wollen Sie aufs Guggershörnli? Gehen Sie auf Seite 42.

