

Guggershörnliauflauf

Rezept für 4 Personen

- 500 g Guggershörnli (ungekocht)
- 7 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- 1 dl Weisswein
- 250 g Speck- und Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 150 g Reibkäse
- Pfeffer, Muskat

Vorbereitung

- Zwiebeln schälen und hacken, Lauch in feine Scheiben schneiden

Zubereitung

- Alle Zutaten mischen, den Käse darüberstreuen und backen wie unten beschrieben.

Backen

- Combisteamer → Heissluft/Dampf 210 °C, ca. 30–35 Minuten.



«En Guete» wünscht BSH Hausgeräte AG

Besuchen Sie unsere Ausstellung in Bern, Steigerhubelstrasse 3, 3008 Bern, und lassen Sie sich beraten über die neusten Hausgeräte der Marken Bosch, Siemens und Gaggenau.

Weitere Infos unter
www.siemens-home.ch
www.bosch-home.ch
www.gaggenau.ch

Die besten Guggershörnli-Ergebnisse
mit dem Combisteamer von



BOSCH

SIEMENS

GAGGENAU