



## «Guggershörnli Löwen»

### Rezept für 4 Personen

400 g	Guggershörnli
50 g	Zwiebeln
10 g	Knoblauch
100 g	Salamistreifen
100 g	Rohschinkenstreifen
2 dl	Tomatensauce
1 dl	Rahm
1 dl	Joghurt nature
100 g	Mozzarella
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



### Zubereitung

- Guggershörnli al dente kochen.
- Zwiebeln, Knoblauch andünsten.
- Salami, Rohschinken mitdünsten.
- Tomatensauce und Rahm dazu, aufkochen und leicht reduzieren lassen.
- Guggershörnli in Sauce geben, Joghurt nature dazu und abschmecken.
- Anrichten, Mozzarella darüberstreuen und leicht schmelzen lassen.

**Guten Appetit wünscht**

**Fam. Regula und Roger Aebischer**  
**Gasthof Löwen**  
**3156 Riffenmatt**  
**031 735 51 54**

**[www.loewen-riffenmatt.ch](http://www.loewen-riffenmatt.ch)**

