

Originalrezept nach Vrenelis Art (vegetarisch)

Rezept für 6 Personen

500 g	Guggershörnli (spezielle Form)
30 g	Fettstoff (eing. Butter)
120 g	Zwiebeln, gehackt
100 g	Lauch und Knoblauch
100 g	Peperoniwürfel, farbig
180 g	Sauerrahm
100 g	Quark
	Weisswein
	Gemüsebouillon
	Gewürze
	Schnittlauch
	Käse, gerieben (spez. Bergkäse)

Zubereitung

- Guggershörnli in genügend Wasser kochen und abschütten, abschrecken.
- Fettstoff erhitzen und Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Peperoniwürfel andünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und Sauerrahm/Quark beifügen.
- Abschmecken, Salz und Pfeffer nach Belieben.
- Evtl. mit leichter Bouillon etwas verdünnen.
- Beim Anrichten geriebenen Berg-/Alpkäse und Schnittlauch darübergeben.



Daniel Kilcher, *Gasthof Hirschen Sangernboden*
Roger Aebischer, *Gasthof Löwen, Riffenmatt*