

# 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 Röhlin 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](http://www.guggershoernli.ch)

Wollen Sie aufs Guggershörnli? Gehen Sie auf Seite 42.





## Pesto-Hörnli

### Für 4 Personen

400 g Guggershörnli, Butter, Basilikumblätter

**Sauce:** 1 Büschel Basilikum, 2 Knoblauchzehen, einige Pinienkerne, 20 g geriebener Parmesan, 2 El Olivenöl

**1** Guggershörnli nach Packungsanweisung al dente kochen und in etwas Butter schwenken.

**2** Sämtliche Zutaten für die Sauce im Mixer pürieren.

**3** Hörnli und Pesto-Sauce schnell miteinander vermengen (sonst

wird das Pesto schwarz) und sofort auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Basilikumblätter garnieren.

**Tipp:** Die Herstellung von Pesto-Sauce im Mixer wird bei Küchen-Puristen Kopfschütteln verursachen. In Italien, vornehmlich in der Provinz Ligurien, pflegt man diese bekannte Sauce in einem Mörser aus Marmor herzustellen. Dem sagt man auf Italienisch «pestare». Von diesem Wort leitet sich der Name der Sauce ab..

## Peperoni-Hörnli

### Für 4 Personen

400 g Guggershörnli, Butter, Salz, Pfeffer, geriebener Parmesan

**Sauce:** 2 bis 3 El Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, gescheibelt, 1 gelbe Peperoni, entkernt und in grosse Stücke geschnitten, 1 grosse, reife Tomate, in grobe Stücke geschnitten, einige frische Oregano-Zweige

**1** Guggershörnli nach Packungsanweisung al dente kochen und in etwas Butter schwenken.

**2** Olivenöl in eine Bratpfanne geben, Knoblauch, Peperoni, Tomate und Oregano zugeben, erhitzen und einige Minuten dämpfen.

**3** Guggershörnli in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen.

**4** Auf vorgewärmte Teller verteilen.

