

Für 4 Personen

Hörnli «Pot au feu» mit Toggenburger-Pecorino

«Pot au feu»

- 200g kleine Würfel vom Rindsstotzen
- 1 EL Olivenöl
- 5 dl Rindsbouillon
- 50g Zwiebeln
- 50g Weissrüben
- 50g Karotten
- 50g Weisskohl
- 50g Sellerie
- 50g Lauch
- 50g Kartoffeln
- 1 dl Weisswein
- ½ Nelke
- ½ Lorbeerblatt
- Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die fein gehackten Zwiebeln darin andünsten, die Rindswürfel begeben und gut mitdünsten, das restliche Gemüse begeben und kurz weiterdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und der Bouillon aufgiessen. Lorbeerblatt, Nelke und Pfeffer begeben. Gemüse weichkochen lassen und mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt und die Nelke entfernen.

Hörnli

- 400g Hörnli
- 4l Wasser
- 40g Salz

Zubereitung

Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen und die Nudeln darin «al dente» kochen.

Anrichten

- 1 kleiner Bund Schnittlauch fein geschnitten
- 30g Splitter vom Toggenburger-Pecorino
- 50g geriebener Toggenburger-Pecorino

Die Hörnli abgiessen (nicht mit Wasser abschrecken) und unter den «Pot au feu» mischen, in die Pastateller geben und mit Schnittlauch und Splitter vom Toggenburger-Pecorino ausgarnieren.

Anmerkung

Separat zu den Hörnli geriebenen Toggenburger Pecorino servieren.