

# Nidlemagronen



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 10 min**

## Zutaten

- 350 à 400 g grosse Hörnli (ohne Eier)
- 250 g geriebener Gruyère AOP
- 250 g Zwiebeln
- 2 bis 3 dl sehr dicker Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- wenig Butter
- ein Schuss Weisswein oder Essig

## Zubereitung

Die Hörnli erst im letzten Moment in Salzwasser knapp gar kochen.

Die Butter in einer Pfanne oder einem Gusseisentopf schmelzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen.

Etwas Rahm, die abgetropften Hörnli und den geriebenen Gruyère AOP zufügen.

Mischen und erwärmen, salzen, pfeffern, den restlichen Rahm und einen Schuss Weisswein oder Essig zugeben. (Wichtig ist, dass die Hörnli sehr heiss werden, aber nicht mehr kochen) .

Sie sollen weich und von der sämigen Sauce überzogen sein.