

# Äpler-Gewürz-Magronen



## Zutaten für 4 Personen

- 1,2 l Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Muskatnuss, Paprika, Salz
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
- 1/2 rote Peperoncini, in Ringe geschnitten, ev. entkernt
- 500 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Stäbchen geschnitten
- 400 g Rübli, geschält, in Stäbchen geschnitten
- 200 g Teigwaren, z.B. Magronen
- 150 g Alpkäse, gerieben
- 3-4 EL Schnittlauch, fein geschnitten, zum Garnieren

## Zubereitung

Milch und alle Zutaten bis und mit Peperoncini aufkochen. Kartoffeln, Rübli und Teigwaren zugeben, unter häufigem Rühren 12-15 Minuten offen knapp weich kochen. Die Flüssigkeit sollte fast eingekocht sein.

Kurz vor dem Servieren den Käse daruntermischen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Mit gebratenen Speckwürfeli oder gerösteten Zwiebelringen und Apfelmus servieren.