

Tessiner Äpler-Magronen



Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgrosse Kartoffeln
- 200 g glatte Hörnli
- 200 g Tessiner Alpkäse AOP oder ein anderer harter Alpkäse
- 100 g Speckwürfeli
- 2,5 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 1 Zwiebel
- Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und 5 Minuten im Salzwasser kochen. Dann Hörnli dazugeben, alles al dente kochen.

Währenddessen den Alpkäse reiben und den Ofen auf 220° vorheizen.

Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Speckwürfeli in Butter rösten.

Den Vollrahm erhitzen und $\frac{3}{4}$ des geriebenen Alpkäses dazugeben, mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte Hörnli und Kartoffeln mit dem Rahm-Alpkäsegemisch vermengen, in eine Auflaufform geben. Die Zwiebeln, Speckwürfeli und den Rest des Alpkäses über die Äpler-Magronen geben.

Im Ofen für ca. 30 Minuten backen, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist.

Dazu passt Apfelmus oder Salat.