

Katharinas Äplermagronen



Zutaten für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- Speckwürfeli nach Belieben
- Etwas Butter
- 5 mittlere Kartoffeln
- 500 g Magronen
- 100 ml Rahm
- 150 ml Milch
- Etwas Joghurt oder Sauerrahm
- Pfeffer, Salz, Muskat
- 300 – 500 g Alpkäse, gerieben

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und gemeinsam mit den Speckwürfeli in der geschmolzenen Butter rösten.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einen Topf mit Wasser gegeben. Das Wasser erhitzen, und wenn es kocht, die Magronen dazugeben. Die Magronen nach Packungsanleitung kochen.

Den Rahm, die Milch und das Joghurt oder den Sauerrahm mischen und aufkochen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat würzen.

Die frischgekochten Magronen und Kartoffeln abwechselnd mit dem geriebenen Alpkäse in eine grosse Schüssel schichten. Die Zwiebeln und Speckwürfeli darüber verteilen. Die heisse Sauce am Schluss darüber geben.

Die Äplermagronen mit Apfelmus servieren. Guten Appetit!