

Äplermagronen

(Lieblingsrezept von SRF1-Landfrau Manuela Barmettler aus Emmetten, NW)

Zutaten: (für 6 Personen)

- 400 g Kartoffeln, roh gerüstet und in Würfel geschnitten
 - 500 g Äplermagronen
 - 200 g Bergkäse, frisch gerieben
 - 2-3 dl Rahm
 - 1 dl Milch
 - wenig Muskatnuss
-
- 3-4 Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
 - 3 EL Bratbutter
-
- Salz fürs Kochwasser und zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Zwiebel-Streifen in Bratbutter auf mittlerer Flamme hellbraun rösten.

Etwa 2 Liter Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. 2 EL Salz zugeben.

Die gerüsteten Kartoffeln und die Äplermagronen im kochenden Wasser garkochen. Dann das Wasser abgiessen.

Rahm und Milch kurz aufkochen und mit wenig Muskat würzen.

Lagenweise Magronen und Käse in eine Auflaufform geben. Mit Käse abschliessen und die Rahm-Milch-Mischung darüber giessen. Zuletzt noch die Zwiebelschweize gleichmässig über den Magronen verteilen.

Dazu passt Apfelmus oder Salat.