

Äplermagaronen

von Aline Straub

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 kg Kartoffeln festkochend

625 g Äplermagaronen

150 g Greyerzer

100 g Reibkäse

3 dl Milch

50 g Butter

500 g Apfelmus

400 g Zwiebel

5.0 Stück Knoblauchzehen

Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Zwiebeln darauf verteilen.