



Älplermagaronen Loasa

von Jasmin Baumgartner

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 kg Kartoffeln festkochend
625 g Älplermagaronen
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.