

Äplermaggrone

von flo8h9

Mengen für 10 Personen

75 g Butter
5.0 EL Mehl
350 g Reibkäse
1.0 kg Apfelmus
3.0 dl Vollrahm
5.0 Stück Zwiebeln
625 g Äplermagronen
1.0 kg Kartoffeln festkochend

1) Kartoffeln und Teigwaren zusammen in reichlich Salzwasser garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Käse zurück in die heisse Pfanne oder in eine vorgewärmte Form geben.

2) Rahm würzen und über die Teigwaren giessen.

3) Zwiebelschwitze: Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Teigwaren verteilen und heiss servieren.

Tips: Bei Teigwaren mit kürzerer Kochdauer die Kartoffelwürfel erst einige Minuten alleine garen, dann Teigwaren begeben.

Die Teigwaren und Kartoffeln in Milch oder Milchwasser kochen.