

Äplermagronen

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

30 Minuten

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

113 g Butter

750 g Hörnli

1.0 kg Kartoffeln

750 g Reibkäse

5 dl Rahm

500 g Zwiebel

Für die traditionellen Äplermagronen die Kartoffeln schälen, klein schneiden und 15 Minuten vorkochen. Die Teigwaren mit den Kartoffelstücken fertig kochen.

Danach die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Den Rahm zu den Zwiebeln geben und ein Drittel vom Käse einrühren bis er leicht geschmolzen ist und eine schöne Käsesauce entstanden ist.

Abschliessend die Kartoffeln, Teigwaren und den restlichen Käse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben. Die Käsesauce darüber geben und bei 160° für 10 Minuten in den Ofen geben.

Zu den klassischen Äplermagronen passt ein süsses Apfelmus.