Älplermagronen von marta ostertag

Mengen für 10 Personen
30 Minuten

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

113 g	Butter
750 g	Hörnli
1.0 kg	Kartoffeln
750 g	Reibkäse
5 dl	Rahm
500 g	Zwiebel

Für die traditionellen Älplermagronen 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 Älplermagronen passt ein süsses Apfelmus.