

Äplermagronen (SoLa 26) von Selina Raschle

Mengen für 10 Personen

Kartoffeln und Teigwaren zusammen in reichlich Salzwasser garen.

Zwiebelschwitze: Zwiebelringe im Mehl wenden. In heissem Öl knusprig braten.

Teigwaren/Kartoffeln abgiessen und abtropfen lassen.

Lagenweise mit dem Käse zurück in die heisse Pfanne oder in eine vorgewärmte Form geben.

Rahm würzen und zu den Teigwaren giessen.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200309_57_A/aelplermagronen/

1.5 kg Kartoffeln festkochend	ca. 1cm grosse Würfel
650 kg Äplermagronen	
250 g Reibkäse	
2.5 dl Vollrahm	
3.0 Stück Zwiebeln	In Ringe schneiden
5.0 EL Mehl	
1.0 dl Öl	
1.0 kg Apfelmus	(100g/Person)