Vegane Alplermagronen von Diego Mannhart

Mengen für 4 Personen

500 g Älplermagronen	
500 g Kartoffeln festkochend	
2.0 dl Milch	Sojamilch ungesüsst
3.0 dl Rahm	Sojarahm
800 g Zwiebeln	
400 g Reibkäse	Vegusto oder Willmersburger (Vegan)
0.4 Prise Salz	
0.4 g Pfeffer	
0.4 g Muskatnuss	
400 g Apfelmus	

Kartoffeln kochen, Maggaronen danach beigeben bis aldente, abgiessen, Rahm und Milch sowie Reibkäse beigeben nach Gusto/Konsistenzwunsch. Käse raffeln und beifügen.
Zwiebeln leicht anbraten, beigeben, würzen

Variante Backofen:
Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen und in würfelgrosse Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden und andünsten bis goldig und beiseite stellen. Penne kochen und sobald al-dente abtropfen lassen. Die Hälfte des Käses, den Sojarahm und Sojamilch in einer Pfanne zusammen erwärmen und gut würzen. Die Penne und die Kartoffeln dazugeben und gut mischen. Danach in eine Auflaufform geben, den restlichen Käse darüber streuen, Zwiebeln oben drauf und rein in den Ofen bis oben goldig.