

Äplermagronen andersrum

Schweizer Seelenfutter: Man muss definitiv kein Bergbauer sein, um sich für die wunderbaren Äplermagronen begeistern zu können!

Zutaten

2 Zwiebeln
300g Kartoffeln,
festkochend
50g Bratbutter
300g Äplermagronen
6dl Bouillon
200g Bergkäse, gerieben
2dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
- 2** Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebelringe bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Die Kartoffeln dazugeben und kurz mitbraten. Magronen darüber verteilen und mit Bouillon aufgiessen, gut salzen und köcheln lassen. Nach gut 10 Minuten sollten die Kartoffeln gar und die Flüssigkeit komplett aufgesogen sein.
- 3** Nun den Rahm zugeben und kurz aufkochen lassen. Den geriebenen Käse unterheben; wenn dieser geschmolzen ist, die Pfanne vom Herd ziehen und kurz stehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Dazu passt Apfelmus, für Schweizer ein Muss.

