



Äpler-Magrone

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Kartoffeln, z.B. Charlotte, geschält in Stücke geschnitten
6 dl Milch
1/4 TL Gemüsebouillon
300 g Magronen oder Hörnli
200 g Käse gerieben (2-3 verschieden Sorten und Reifegrade gemischt)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
Bratbutter

Zubereitung:

Kartoffeln knapp mit Wasser bedecken, aufkochen, salzen, zugedeckt 5 Min. kochen. Milch und Bouillon beifügen. Magronen oder Hörnli dazugeben, ca. 10 Min. al dente kochen – eventuell etwas Flüssigkeit beifügen.
Käse mit der Kelle darunter mischen, abschmecken. Zwiebeln in Bratbutter gelbbraun braten. Magronen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Zwiebeln darüber verteilen.
Dazu passen gekochte Apfelschnitzli.

Rezept von: schweizeralpkaese.ch

Ein super schönes Buch zum Thema: «AOC, zurück zu den Ursprüngen» von D. Schmutz, Editions Infolio

Kochen mit Patrick Zbinden, Freitag, 12. August 2005, 11.10-11.30 h, DRS3