

Zünftiges mit QimiQ: So urchig wie leicht!

Aepler Magronen

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g	QimiQ	3	grosse Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
400 g	Magronen		
400 g	Kartoffel, geschält, gewürfelt	20 g	Butter
2 dl	Milch	40 g	Sbrinz gerieben Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Zubereitung:

Kartoffeln zusammen mit den Magronen in Salzwasser kochen, abschütten. QimiQ glattrühren. Milch und Sbrinz dazugeben und aufkochen, würzen. Mit den Magronen und Kartoffeln vermischen. Butter in einer Teflonpfanne erhitzen. Zwiebelstreifen dünsten, würzen. Magronen auf einen Teller anrichten und mit Zwiebelstreifen garnieren.

Tipp:

Zu Äpplermagronen passt ausgezeichnet frisches Apfelmus.