

ZUTATEN

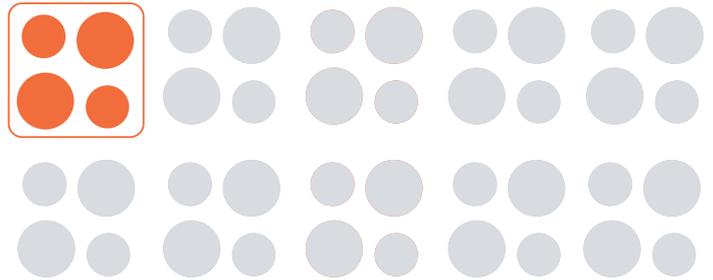


Zutaten für 4 Personen

500 g festkochende Kartoffeln
250 g Alpiner Magronen (oder Hörnli)
200 g rezenten Bergkäse
2 dl Rahm
wenig Butter
0,25 TL Muskat
Salz
Pfeffer

Apfelmus:
1 kg Äpfel
3 EL Zucker
1 Bio-Zitrone
1 Zimtstange
2 dl Wasser

Zwiebelschwitze:
2 Zwiebeln
2 EL Butter



ALPERMAGRONEN MIT APFELMUS
Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Joel Gisin

Zubereitung

Apfelmus:

1. Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. 2 dünnen Streifen Schale von der Zitrone schneiden, Zitrone auspressen.
2. Wasser mit Zucker, Zimtstange und Zitronen-Schale/-Saft. Äpfel begeben und 10 Minuten zugedeckt köcherln.
3. Alles durchs Passevite in eine Schüssel treiben. (Oder Mixen, dann einfach Zimtstange und Zitronenschalen vorher entfernen.)

Magronen:

1. Kartoffeln schälen und würfeln. In einen Topf mit gesalzenem Wasser geben, aufkochen und 5 Minuten köcherln. Dann die Magronen dazugeben und weiterköcherln, bis Pasta und Kartoffeln gar sind. Abgiessen und mit dem Rahm, Pfeffer und Muskatnuss mischen (bei Bedarf nachsalzen).
2. Gratinform ausbuttern. Dann lagenweise Kartoffel-Pasta-Mischung und Käse einfüllen. Abschliessen mit Käse.
3. 10 Minuten bei 180 Grad gratinieren, am Schluss etwas heisser, damit es eine Kruste gibt.

Zwiebelschwitze:

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. Mit Butter glasig dünsten und leicht anbraten.

Die Magronen mit der Zwiebelschwitze anrichten und mit dem Apfelmus servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG