

## Äplermagronen-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Gratinieren: ca. 20 Min.  
für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

400 g **mehlig kochende Kartoffeln**,  
in ca. 3 cm grossen Würfeln  
**Salzwasser**, siedend

Kartoffeln offen in einer grossen Pfanne  
ca. 5 Min. kochen

250 g **Teigwaren**  
(z. B. Äplermagronen)

beigeben, weiterkochen, bis sie *al dente*  
sind, abtropfen

1 dl **trockener Weisswein** oder  
Apfelsaft

in derselben Pfanne aufkochen, Pfanne von  
der Platte nehmen

3 **rotschalige Äpfel** (ca. 450 g),  
in feinen Schnitzen

beigeben, zugedeckt ca. 2 Min. ziehen  
lassen. Kartoffeln und Magronen beigeben,  
mischen, alles in der vorbereiteten Form  
verteilen

### Guss

½ dl **Milch**

½ dl **Rahm** oder Halbrahm

2 Prisen **Salz**

wenig **Muskat**

alles gut verrühren, über den Gratin giessen

### Appenzeller-Streusel

100 g **rezepter Appenzeller**, grob  
gerieben

1 **rotschaliger Apfel**, grob  
gerieben

2 Esslöffel **Paniermehl**

alles in einer kleinen Schüssel mit einer  
Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist,  
auf dem Gratin verteilen

**Gratinieren:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Pro Person:** 15 g Fett, 18 g Eiweiss, 80 g Kohlenhydrate, 2267 kJ (542 kcal)

