

## Äplermagronen hindersi



### Zubereitung

- 1.** Zwiebeln hacken. Kartoffeln in Würfel schneiden. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun braten. Butter begeben, ca. 2 Minuten weiterbraten. Kartoffeln begeben, ca. 3 Minuten weiterbraten.
- 2.** Magronen begeben. Bouillon dazugiessen, bis sie ca. 1 cm über den Magronen steht. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 3.** Rahm dazumischen. Käse auf das Gericht geben, nicht umrühren, sondern vom Rand her vorsichtig darunter ziehen. Ca. 2 Minuten ziehen lassen.

### Zubereitungszeit

35 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	1050 kcal
Eiweiss:	36 g
Fett:	70 g
Kohlenhydrate:	72 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Mit Apfelmus servieren.
- Sobald die Magronen zugegeben werden, nicht mehr umrühren, so bleiben die Kartoffeln unten, und die Magronen können nicht anbrennen.
- Nach der Kochzeit sollte die Flüssigkeit vollständig eingekocht sein. Ist noch zu viel Flüssigkeit vorhanden, löst sich der Käse nicht gut auf.

### Zutaten

3	Zwiebeln
300 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Bratbutter
50 g	Butter
300 g	Äplermagronen
1 l	Gemüsebouillon
3 dl	Rahm
300 g	geriebener Sbrinz