

Äplermagronen mit Bärlauch

Zutaten

Zubereiten: ca. 15 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Gratinform von 40×50 cm

Butter für die Form

500 g fest kochende Kartoffeln, gerüstet, in
Würfel geschnitten

300 g Magronen

1 dl Milch

2 dl Rahm

1-3 EL Bärlauchpesto

½ TL Salz

Pfeffer, Muskat

75 g Bergkäse, z.B. Rigi, geraffelt



Zubereitung

1. Kartoffeln und Magronen in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen. In die vorbereitete Form geben.
2. Milch, Rahm und Pesto mischen, würzen, über die Magronen giessen. Käse darauf verteilen.
3. Im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 580 kcal, 20g Eiweiss, 22g Fett, 75g Kohlenhydrate.