

Startseite > Rezeptsuche

ÄLPLERMAGRONEN



3-mal täglich Milch
1 Portion = 40 g Hartkäse



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

Unser Tipp

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

500 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
250 g Makkaroni
250 g rezenten Bergkäse, z.B. Gomser, gerieben

Zwiebelschnitze:

50 g Butter
2 Zwiebeln, geschält, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, geschält, in feine Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser aufkochen, Makkaroni zu den Kartoffeln geben und weich kochen. Wasser abgiessen. Kartoffeln und Makkaroni mit dem Käse lagenweise in eine vorgewärmte Gratinform geben, abschliessen mit einer Lage Käse. Im Ofen warm stellen.

2 Für die Zwiebelschnitze die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebelstreifen und Knoblauch begeben und auf kleinem Feuer dünsten, bis sie sich bräunlich färben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Älplermagronen verteilen.

©2010 LE MENU