

Äplermagronen

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

50 g Butter
300 g Kartoffeln
150 g Käse, gerieben, Z.B. ein
Bergkäse oder Greyerzer
300 g Maccheroni
2 dl Rahm, Zimmertemperatur
3 Stück Zwiebeln, gross

ZUBEREITUNG

Für 4 -5 Personen

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Die Kartoffeln schälen und in kleine, daumennagelgrosse Würfel schneiden.
3. Reichlich Salzwasser aufkochen.
4. Die Kartoffelwürfel und die Maccheroni beifügen und auf mittlerem Feuer unter gelegentlichem Umrühren knapp weich kochen.
5. In der Zwischenzeit die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Zwiebelringe auf mittlerem Feuer unter gelegentlichem Wenden goldgelb rösten.
6. Die Äppler-Magronen abschütten, gut abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Platte lagenweise mit dem geriebenen Käse und dem Rahm anrichten. Zuletzt die Zwiebelringe darauf verteilen. Sofort heiss servieren.