| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 30 Min. | Winter | Schweiz |

# ÄLPLERMAGRONEN



Rezept: swissmilk.ch, 30. 3. 2015 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Ein einfaches Winterrezept aus den Schweizer Bergen. Die einen schwören auf die Beigabe von gebratenem Speck, die andern von viel Knoblauch. In Deutschland ist die Schreibweise «Makkaronen» üblich.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600 g | Kartoffeln, festkochende | 1 Pr | Muskatnuss |
| 250 g | Magronen | 2 | Zwiebel, Ringe |
| 250 g | Alpkäse, mit Röstiraffel geriebener | 2 EL | Mehl |
| | | 2 EL | Bratbutter |
| 1 dl | Vollrahm | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Backform in den Ofen stellen.
2. Die Kartoffeln schälen und würfeln und mit den Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise in die vorgewärmte Backform geben und jeweils geraffelten Käse darüber geben. Zugedeckt eine Viertelstunde in den Ofen stellen.
3. Rahm aufkochen, gut mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen und über die Magronen giessen. Magronen wieder eine Viertelstunde in den Ofen stellen.
4. Für die Schwitze feine Zwiebelringe in Mehl wenden. In heisser Bratbutter knusprig backen. Über die Magronen verteilen und sofort servieren.

TIPP: Dazu passe Apfelmus, Quittenschnitze oder Salat.