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.