

Äplermagronen mit Apfelmus

Zutaten

Für 4 Personen

Apfelmus:

600 g Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Stücke geschnitten

1 dl Apfelsaft

2-3 EL Zucker

1 Zimtstange

600 g fest kochende Kartoffeln, gerüstet, in ca. 1 cm grossen Würfeln

250 g Teigwaren mit einer Kochdauer von ca. 7-10 Minuten, z.B. Magronen oder Hörnli

250 g rezenten Bergkäse oder Gruyère, an der Röstiraffel geraffelt

1 dl Vollrahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

wenig Muskatnuss

Zwiebelschwitze:

2 Zwiebeln, in Ringe gehobelt

1-2 EL Mehl

Bratbutter oder Bratcreme



Zubereitung

Zubereiten: 45 Minuten

Auf dem Tisch in 45 Minuten

1. Apfelmus: Alle Zutaten aufkochen. Äpfel zugedeckt 10-15 Minuten weich kochen. Zimtstange entfernen, Äpfel pürieren, leicht abkühlen lassen.
2. Kartoffeln und Teigwaren zusammen in reichlich Salzwasser garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Käse in eine vorgewärmte Form geben. Zugedeckt im auf 80°C vorgeheizten Ofen warm stellen.
3. Rahm würzen und über die Magronen giessen.
4. Zwiebelschwitze: Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Magronen verteilen und heiss servieren.

Bei Teigwaren mit kürzerer Kochdauer die Kartoffelwürfel erst einige Minuten alleine garen, dann Teigwaren begeben. Die Teigwaren und Kartoffeln in Milch oder Milchwasser kochen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 815 kcal, 29g Eiweiss, 35g Fett, 94g Kohlenhydrate.