

Äplermagronen (Rezept für 4 Personen)

500 gr Kartoffeln, geschält und gewürfelt
210 gr Makkaroni
250 gr Rezenter Bergkäse, z.B. Gomser, gerieben

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

Varianten:

+ 2 Landjäger
+ 4 Schweinswürstli
+ 4 Schinkentranchen
+ 2 Gewürzkurken
+ 1 Tomate

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Makkaroni in reichlich gesalzenem Wasser kochen (15 Min.)
2. Wasser abgiessen. Kartoffeln und Makkaroni mit dem Käse lagenweise in eine vorgewärmte Gratinform geben, abschliessen mit einer Lage Käse. Im Ofen warm stellen.
3. 50 gr Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebelstreifen und Knoblauch begeben und auf kleinem Feuer dünsten, bis sie sich bräunlich färben.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Über die Äplermagronen verteilen.
6. Bei 220 Grad im Ofen Gratiniere 30 Min.