



Hauptgang

Äpler Magronen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 200 gr Kartoffeln, gekocht und fein gescheibelt
- 3 Stück Zwiebeln, fein gehackt
- 60 gr Butter
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 3 dl Rahm
- 400 gr gekochte Makkaroni
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 60 gr geriebener Greyerzer (oder auch Sbrinz)
- 40 gr geriebener Freiburger Vacherin

Zubereitung:

- Butter, Zwiebeln, Rahm Die Zwiebeln in der Butter goldbraun (hellbraun) anbraten und den Rahm dazugeben und zum Kochen bringen.
- Kartoffeln, Makronen Die vorgekochten und fein gescheibelten Kartoffeln und Makronen hinzufügen. Hitze etwas reduzieren.
- Greyerzer, Freiburger Vacherin, Salz und Pfeffer Den Greyerzer- sowie den Vacherin-Käse daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

Dazu schmeckt ein mit Zimt gewürztes Apfelmus ausgezeichnet.