



HAUPTGANG

ÄPLER-MAGRONEN



★★★★★ (256)

35 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffeln

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 ½ TL Salz
- 250 g Magronen
- 100 g Speckwürfeli
- 2 dl Vollrahm
- 100 g geriebener Greyerzer
- ein wenig gemahlener Pfeffer
- 1 Bund fein gehackte Petersilie

Apfelschnitze

- 4 Äpfel
- 1 Zimtstange
- etwas Süssmost

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- 2 Wasser erhitzen, beim Erreichen des Siedepunktes salzen. Kartoffeln und Teigwaren begeben und ca. 7 Minuten köcheln lassen.
- 3 In der Zwischenzeit, Zwiebeln und Knoblauch mit den Speckwürfeli zusammen in einer beschichteten Pfanne anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 4 Teigwaren und Kartoffeln abgiessen. Rahm und Käse in eine Pfanne geben, mit Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und Teigwaren dazugeben, vorsichtig unterrühren und 3 Minuten zugedeckt einkochen. Petersilie untermischen und die Speck-Zwiebel-Mischung darüber verteilen.
- 5 Für die Apfelschnitze: Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden. Etwas Süssmost und eine Zimtstange begeben und die Apfelschnitze weichkochen. Je nach Geschmack dazu oder daneben servieren.