

# Äpler-Magronen

Für 4 Personen

## Zutaten

2	<b>Zwiebeln</b>
2	<b>Knoblauchzehen</b>
400 g	<b>festkochende Kartoffeln</b>
1 ½ TL	<b>Salz</b>
250 g	<b>Magronen</b>
100 g	<b>Speckwürfeli</b>
1 dl	<b>Vollrahm</b>
80 g	<b>geriebener Greyerzer</b>
etwas	<b>gemahlener Pfeffer</b>
1 Bund	<b>fein gehackte Petersilie</b>

## Apfelschnitzli:

4	<b>Äpfel</b>
1	<b>Zimtstange</b>
etwas	<b>Süssmost</b>

## Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Wasser erhitzen, beim Erreichen des Siedepunktes salzen. Kartoffeln und Teigwaren begeben und ca. 7 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Speckwürfeli zusammen in einer beschichteten Pfanne anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Teigwaren und Kartoffeln abgiessen, Rahm und Käse in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und Teigwaren hineingeben, vorsichtig unterrühren und 3 Minuten zugedeckt einkochen. Petersilie untermischen und die Speck-Zwiebel-Mischung darüber verteilen.

**Für die Apfelschnitze** die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Schnitzli schneiden. Etwas Süssmost und eine Zimtstange begeben und die Apfelschnitzli weich kochen. Je nach Geschmack dazu oder daneben servieren.



Äpler-Magronen