HAUPTGANG

ÄLPLER-MAGRONEN

★★★★☆ (335)

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 beigeben 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 beigeben und die Apfelschnitze weichkochen. Je nach Geschmack dazu oder daneben servieren.