

Äplermagronen

Zutaten für 4 Portionen

- 800ml Wasser, gesalzen
- 500g Kartoffeln
- 250g Nudeln (z.B. Hörnli)
- 200ml Sahne
- Pfeffer
- Muskat
- 200g Bergkäse
- 2 Zwiebeln
- 4 Äpfel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Für die Äplermagronen: Ofen auf 150° vorheizen. In einem großen Topf das Wasser aufkochen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und 5 Minuten kochen. Hörnli zugeben und 10 Minuten mitkochen. Die Flüssigkeit sollte fast aufgesogen sein. Sahne einrühren und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Käse reiben. Die Hälfte der Nudelkartoffelmasse in eine Auflaufform geben, die Hälfte des Käses darüberstreuen. Wiederholen. Die Form für 10 Minuten in den Ofen stellen.

Für die Zwiebelringe: 2 Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Etwas Butter erwärmen und die Zwiebeln anbraten.

Für den Apfelkompott: 4 Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. 100ml Wasser aufkochen, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 EL Zitronensaft einrühren und die Apfelstückchen bei schwacher Hitze 10-15 Minuten kochen lassen. Abkühlen.