



# Herzhafte Äpler-Maggronä

## Unser Hausrezept:

Für 4 – 5 Personen

3 – 4	Zwiebeln in Streifen geschnitten Bratbutter oder Rapsöl
500 g	Original Kernser Äplermagronen
400 g	festkochende Kartoffeln in kleinen Würfeln
2 dl	Chäsirahm / Vollrahm
2 dl	Vollmilch
200 g	Äplermagronen-Käsemischung Salz, Pfeffer und Muskat Apfelmus, am besten hausgemacht

## Zubereitung

Die Bratbutter oder das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen langsam goldgelb rösten.

Derweilen die Kartoffelwürfel zusammen mit den Äplermagronen in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.

In einer separaten Pfanne den Rahm und die Milch erwärmen und kräftig würzen.

Die gekochten Magronen und Kartoffeln abgiessen und zusammen mit der Käsemischung lagenweise in einer vorgewärmten Schüssel einschichten.

Mit der erwärmten Rahm-/Milchmischung begiessen und mit den Röstzwiebelstreifen dekorieren.

Sofort servieren und zusammen mit dem Apfelmus geniessen.