

# Äplermagaronen mit Apfelmus

## Rezept für 4 Personen von Melchior Imboden

### Apfelmus

600 g Äpfel, ideal Boskop, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Stücke schneiden.  
ca. 1dl Wasser  
2- 3 EL Zucker

### Äplermagaronen

600g Kartoffeln, gerüstet in ca. 1 cm grossen Würfeln, ca. 3 Min. im Grosse Topf vorkochen.  
250g Teigwaren, Magaronen ca. 7- 10 Min. kochen  
250 g rezenten Bergkäse, Sprienz oder Greyerzer  
1 dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

### Zwiebelschwitze

2 Zwiebeln in Ringe schneiden,  
Kochbutter

#### 1. Apfelmus:

Alle Zutaten aufkochen. Äpfel zugedeckt 10- 15 Min. weichkochen. Zimtstange entfernen, Äpfel pürieren, leicht auskühlen lassen

2. Kartoffel ca. 3-5 Min. vorkochen in genügend Salzwasser. Anschliessend Magaronen dazu geben zusammen max. 10- 15 Min. totale Kochzeit. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem geriebenen Käse in ein vorgewärmtes Gefäss geben. Zugedeckt in auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

3. Rahm würzen und über die Magaronen giessen.

#### 4. Zwiebelschweitze:

Zwiebelringe in heissem Bratbutter knusprig backen, über die Teigwaren giessen und heiss servieren.

Nach Belieben noch geriebenen Käse bereitstellen.

Am besten Bergkäse, Sprienz oder Greyerzer.