

Rezept «Äplermagronen nach Nidwaldner Waldarbeiter-Art»:

Familienrezept von SRF-Meteorologin Daniela Schmuki

Zutaten (für 4-5 Personen):

4-5 festkochende Kartoffeln
250 g Magronen
250 g geriebener Sbrinz
1/2 L Rahm oder Halbrahm
Salz und Pfeffer
4 grosse Kochzwiebeln in Streifen
Öl oder Butter zum Anbraten
1 Cervelat pro Person

Zubereitung:

4 bis 5 festkochende Kartoffeln schälen, vierteln und im gleichen Wasser wie 250 g Magronen al dente kochen.

Kartoffeln und Teigwaren schichtweise in eine Gratinform geben, mit geriebenem Sbrinz bestreuen, pfeffern, salzen und mit einem halben Liter Rahm oder Halbrahm übergiessen. Den Gratin bei 220 Grad für rund 30 Minuten in den Backofen tun.

Vier grosse Kochzwiebeln in Streifen schneiden und in Butter oder Öl knusprig braten.

Einen Cervelat pro Person häuten, halbieren und in Halbmonde schneiden und in der Zwiebelpfanne anbraten.

Zwiebeln und Cervelat für die letzten 10 Minuten auf den Gratin geben.
