



Äplermagronen

für 4 Personen



- **Zutaten:**

- 2 Liter Wasser
- 1 dl Milch
- 1 Esslöffel Salz
- 2 dl Rahm
- 4 grosse Kartoffeln
- 100-150g Käse
- 250g Magronen
- 2-3 Zwiebeln

- **Zubereiten:**

- 1) Koch das Wasser in einem grossen Topf auf und füge das Salz hinzu.
- 2) Schäl in der Zwischenzeit die Kartoffeln und reibe den Käse fein.
- 3) Wenn das Salzwasser kocht, kannst du die Kartoffeln hinzugeben.
- 4) Leere nach fünf Minuten die Magronen zu den Kartoffeln ins heisse Wasser und lass es 10 Minuten kochen.
- 5) Währenddessen kannst du die Milch und den Rahm in einer zweiten Pfanne aufkochen und den Reibkäse hinzufügen.
- 6) Schneide die Zwiebeln in feine Streifen. Erhitze eine Pfanne mit Bratbutter, füge die Zwiebeln hinzu und röste sie bei mittlerer Hitze hellbraun.
- 7) Leere jetzt die Magronen und die Kartoffeln in die Pfanne mit der Milch, dem Rahm und dem Reibkäse und mische alles sorgfältig untereinander.
- 8) Streue jetzt die Zwiebeln über die fertigen Äplermagronen.
- 9) En Guete!



ZAMBO

