

Aus TOP 202 von Ruth Fierz

Äplermagronen

Fallobst, Apfelstückli oder Apfelmus

Für 4 Personen

Zutaten

Viel Wasser
400 g Kartoffeln
250g Magronen
1 EL Salz
2–3 dl Rahm
150 g Reibkäse wie Emmentaler oder Greyerzer gerieben
Pfeffer, Paprika

Zubereitung

Wasser aufkochen, salzen, Kartoffeln schälen, in gleichgrosse Würfel schneiden.

Magronen und Kartoffeln im kochenden Wasser garkochen, gut abtropfen und zurück in die Pfanne geben.

Rahm beifügen und würzen und leicht einkochen lassen.

Den Käse untermischen und servieren.

Tipp

- Speckwürfeli mitkochen
- Zwiebelschwitze dazu servieren
- Apfelmus im Dampfkochtopf dazu zubereiten.
- anstelle von Apfelmus Apfelstückli mit wenig Zimt zubereiten.
- Endiviensalat dazu servieren.

