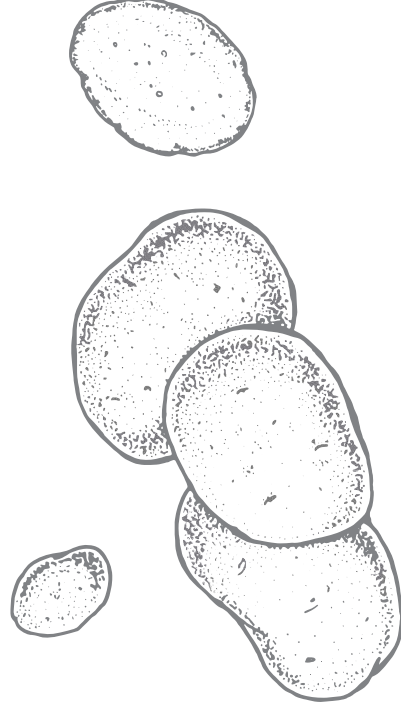


Äpplermagronen

Hauptgericht für 4 Personen / Zubereitungszeit 30 min

Zubereitung

1. Kartoffeln und Magronen separat kochen. Zwiebeln in Butter dünsten.
2. Rahm, Milch und Bouillon in einer Pfanne aufkochen und würzen. Kartoffeln dazugeben und kurz mitkochen.
3. Magronen daruntermischen. Pfanne vom Herd nehmen und Sprinz darunterziehen.
4. Äpplermagronen mit Apfelmus und Zwiebeln servieren.



Zutaten

- 4 Kartoffeln, geschält in Würfel geschnitten
- 400 g Magronen (Original Kernser-Pasta)
- 5 dl Halbrahm
- 1 dl Milch
- 1 EL Bouillon
- Salz
- Pfeffer weiss
- 200 g Sprinz gerieben
- 2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten
- 10 g Butter
- Apfelmus

