



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussellch

Älplermagronen à la Miriam

Rezept und Foto: Miriam

Zutaten (4 Personen)

400 gr. Magronen
250gr. Gruyere Reibkäse
2 grosse Zwiebeln
200 Rahm
Pfeffer, Salz
Muskatnuss
Butter
150 gr. Bratspeck
Mehl



Zubereitung

1. Speck in Streifen schneiden und in einer Bratpfanne anbraten, danach auf einen mit Haushaltpapier ausgelegten Teller geben, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird
2. Wasser kochen und salzen die Teigwaren werden darin ca. 10 – 12 Minuten (je nach Packungsanleitung) gekocht, danach in einem Sieb abgiessen.
3. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln geschält und in Ringe geschnitten. Zwiebelringe im Mehl wenden Butter in einer grossen Pfanne erhitzt und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten.
4. Eine Auflaufform ausbuttern.
5. Magronen mit Speck sowie der Hälfte des Reibkäses und der Hälfte der Zwiebeln, sowie mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und alles mischen und in die Auflaufform geben.
6. Rahm über die Magronen verteilen den restlichen Teil des Käses sowie die gebratenen Zwiebeln darüber verteilen sowie einige Butterflocken.
7. Bei 200 Grad Unter/Oberhitze backen, bis eine schöne goldgelbe Kruste entsteht.
8. Mit Apfelmus servieren