

# ÄLPLERMAGRONEN NACH OBWALDNER ART



Rezept für 4 Personen

## Zutaten

3 grosse Zwiebeln  
50 g Butter  
300 g Kartoffeln  
300 g Magronen / Hörnli  
3 dl Vollrahm  
300 g geriebener Käse  
(Bergkäse / Parmesan  
Sbrinz oder nach Wahl)  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Oel

(Fertigzwiebeln)  
(Servelat)

## Vorbereiten

Teller und Gratinform vorwärmen  
Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden  
Kartoffeln schälen und in kleine, daumennagelgrosse Würfel schneiden

## Zubereiten

Butter in Bratpfanne erwärmen  
Zwiebeln begeben und bei mittlerer Hitze goldgelb rösten  
Rahm in Pfanne erwärmen, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen  
1/3 des geriebenen Käse begeben und gut umrühren

In grosser Pfanne mind. 3l Wasser aufkochen  
Etwas Oel ins Wasser geben  
kurz vor dem Sieden Salz begeben  
Magronen und gewürfelte Kartoffeln begeben und knapp al dente kochen  
(Kochzeit auf Verpackung der Teigwaren beachten)  
Wasser abgiessen oder Magronen in Salatsieb umschütten

Gratinform mit 1/3 Teigwaren füllen, 1/3 Reibkäse darüber streuen  
weitere 1/3 der Teigwaren begeben und restlicher Reibkäse darüber streuen  
restliche Teigwaren darüber verteilen  
Käsesauce darüber giessen  
Geröstete Zwiebeln darüber verteilen  
In Backofen mit Grillstufe überbacken

Variante: Fertig geröstete Zwiebeln verwenden  
Servelat begeben