

Äplermagrone

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Yolanda Reinhard aus Hergiswil)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500 g festkochende Kartoffeln, (z.B. Charlotte), geschält und in Würfel geschnitten
- 300 g Kernser Äpler-Magronen
- 250 Käse (gute Fondumischung)
- 3 Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 150 g Butter
- 1 KL Zucker
- 1 Mokka-Löffel Kümmel
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln im kalten Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Magronen dazugeben und «al dente» kochen.

Das Wasser abgiessen und etwas vom Kochwasser in einem Schälchen auffangen. Kartoffeln und Magronen abtropfen lassen.

Magronen und Kartoffeln lagenweise mit dem geriebenen Käse in eine Gratinform geben und zugedeckt im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Das zurückbehaltene Teigwarenwasser über die Magronen giessen.

Für die Zwiebelschwitze die Butter mit dem Zucker in einer Bratpfanne caramolisieren. Kümmel und Zwiebeln dazugeben. Die Zwiebeln und auf kleinem Feuer goldbraun werden lassen. Die Zwiebelschwitze über die warm gestellten Magronen geben und sofort heiss servieren.

Dazu passen Apfelmus oder Apfelschnitze

Für die Apfelschnitze etwas Butter und Zucker in eine Pfanne geben. Leicht caramolisieren lassen und dann die Apfelschnitze kurz darin wenden. Etwas Wasser zugeben und weich kochen.