

Äplermagronen mit Speck und Bergkäse



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 150 g** Speckwürfeli vom Schweizer Schwein
- 2** säuerliche Äpfel, z. B. Boskoop
- 1 dl** Apfelsaft
- 200 g** Zwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 1 Bund** Schnittlauch
- 400 g** Kartoffeln fest kochend
- 1 TL** Butter
- 7 dl** Gemüsebouillon
- 2 dl** Halbrahm
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskat
- 250 g** Magronen (Makkaroni)
- 1 EL** HO-Sonnenblumenöl
Salz
- 50 g** geriebener Bergkäse

Zubereitung

- 1** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Äpfel und Apfelsaft in eine Pfanne geben und zugedeckt weich kochen, bis die Äpfel zerfallen. Mit einer Gabel durchrühren und abkühlen lassen.
- 2** Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 574** kcal
- 18 g** Eiweiss
- 40 g** Kohlenhydrate
- 37 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

Als Gemüsebeilage zu den Äplermagronen passt am besten ein reichhaltiger Blattsalat mit Gemüsestreifen.

- 3 Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden.
- 4 In einer grossen Pfanne den Knoblauch in Butter andünsten. Bouillon, Rahm und Kartoffeln beifügen und alles aufkochen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt ca. 15 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen, zwischendurch umrühren.
- 5 Die Magronen beifügen und ohne Deckel alles weich kochen. Gleichzeitig in einer Bratpfanne die Speckwürfeli in Öl anbraten. Zwiebeln beifügen, leicht salzen und weich dünsten.
- 6 Zuletzt den Käse unter die Äplermagronen mischen, wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Äplermagronen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Speck und Zwiebeln darüber verteilen und mit Schnittlauch bestreuen. Das Apfelmus separat dazu servieren.