Älplermagronen mit Speck und Bergkäse

Meine Wahl.

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

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

574	kcal
18 g	Eiweiss
40 g	Kohlenhydrate
37 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

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

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.

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 Älplermagronen mischen, wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Älplermagronen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Speck und Zwiebeln darüber verteilen und mit Schnittlauch bestreuen. Das Apfelmus separat dazu servieren.