

Äplermagronen mit Apfelschnitzen

Für 4 Personen/ Zubereitung 40 Minuten

Zutaten:

4 große säuerliche Äpfel
50 g Zucker
½ TL Zimtpulver
300 g festkochende Kartoffeln
3 Zwiebeln
200 g Alpkäse oder Sbrinz
30 g Butter
Salz
300 g kurze Makkaroni oder Hörnli (Hörnchennudeln)
100 g Sahne
100 ml Milch
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss



(C) Michael Schinhardt für ZS Verlag

1. Die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in Schnitze schneiden und mit dem Zucker, 100 ml Wasser und dem Zimt in einem Topf erhitzen. Die Apfelschnitze zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten bissfest garen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, die restlichen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Käse gegebenenfalls entrinden, in kleine Würfel schneiden oder grob raspeln.
3. In einem großen Topf 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben, 700 ml Wasser angießen, salzen und offen etwa 2 Minuten köcheln. Die Makkaroni oder Hörnli dazugeben und alles weitere 10 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln und die Nudeln weich werden. Dabei häufig umrühren. Die Nudeln und die Kartoffeln sollten die Flüssigkeit weitgehend aufgesogen haben.
4. Inzwischen die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren weich und goldbraun braten. Mit Salz würzen und beiseitestellen.
5. Die Sahne und die Milch zu den Nudeln geben und alles unter Rühren weiter garen, bis die Sauce leicht sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen, den Käse unterheben und kurz anschmelzen lassen.
6. Die Äplermagronen mit den Zwiebelringen garnieren und mit den Apfelschnitzen servieren.



Mehr Rezepte in
Cornelia Schinhardt: Alpenküche vegetarisch