

Echte Obwaldner Äplermagronen

Rezept für 4 Personen

von Philipp Moll, Hotel Rössli, Alpnachstad



| | |
|-------|---|
| 250 g | Magronen |
| 300 g | Kartoffeln in Würfel geschnitten |
| 200 g | Zwiebeln in Butter braun geröstet |
| 200 g | reifer Sbrinz-Käse, gerieben (ev. Bergkäse) |
| 2 dl | Rahm |

- Die Magronen zusammen mit den Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und abschütten.
- In die Pfanne zurückgeben und mit ein paar Butterflocken und den 2 dl Rahm mischen.
- Dann die Magronen und die Kartoffeln schichtweise in einer Gratinplatte anrichten. Dazwischen immer etwas von den gerösteten Zwiebeln und dem Käse darüber streuen.
- Am Schluss die restlichen Zwiebeln und den Käse obendrauf geben und servieren.
- Als Beilage schmecken Apfelmus oder gekochte Apfelschnitze.