



**Mühle Kleeb AG**

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

## Äplermagronen mit Apfelschnitzen

### Zutaten

	Wasser, gesalzen
500g	geschälte Kartoffeln, in Würfeln
200g	Dinkel-Penne oder Dinkel-Hörnli
200g	würziger Bergkäse oder Appenzeller, gerieben
1 EL	Butter
2	Zwiebeln, in Streifen
1	Knoblauchzehe gehackt
½ dl	Milch
½ dl	Rahm
	Salz nach Bedarf

### Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Dinkel-Penne oder –Hörnli etwa 8 Min. vorher begeben. Abgetropfte Hörnli und Kartoffeln lagenweise in vorgewärmte Gratinform geben, mit reichlich Käse bestreuen.

Im auf 120° vorgheizten Ofen warm stellen, so dass der Käse schmilzt.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln mit Knoblauch begeben und goldbraun rösten, über die Äplermagronen verteilen. Milch, Rahm und Salz in derselben Pfanne aufkochen und über die Äplermagronen giessen und im Ofen bei 200° kurz überbacken.

Dazu schmecken Apfelschnitze oder Apfelmus.

D:\Daten\MÜHLE\ \Äplermagronen, mon.rez.febr..doc