

# Äplermagronen

Die Äplermagronen sind eine Spezialität aus den Schweizer Alpen. Das Rezept ist zwar nicht gerade kalorienarm, aber so lecker, dass es allemal eine Sünde wert ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

420 g	Kartoffeln (festkochende)
0.5 l	Milch
250 ml	Wasser
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
320 g	<a href="#">Nudeln</a> ((Hörnchennudeln))
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
300 g	Schnittkäse
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Für die Äplermagronen zuerst die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Milch mit Wasser und Salz in einem Topf erhitzen. Kartoffeln in das kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten garen.
2. Nudeln hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren zusammen weitere 10-15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun anrösten. Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C) vorheizen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten.

4. Käse sehr klein würfeln und die Hälfte des Käses mit der Hälfte der Zwiebelringe mischen. Mit der Kartoffel-Nudel-Mischung vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Mit den restlichen Zwiebeln belegen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## **Tipp**

Wer mag, kann die Äplermagronen mit kleinen Speck- oder Schinkenwürfeln verfeinern.