

+++ Äplermagronen mit Birnenschnitzen

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Vorbereiten: Ofen auf 120 Grad vorheizen, Form vorwärmen.

Äplermagronen

- 500 g **Salzwasser**, siedend
- 500 g **fest kochende Kartoffeln**,
in ca. 2 cm grossen Würfeln
- 200 g **Äplermagronen**
- 200 g **rezyklischer Bergkäse**,
fein gerieben

Kartoffeln und Magronen weich kochen,
abtropfen

lagenweise mit den Kartoffeln und den
Magronen in die vorbereitete Form
schichten, mit Käse abschliessen, warm
stellen. Pfanne ausreiben

- 2 Esslöffel **Butter**

in derselben Pfanne warm werden lassen

- 2 **Zwiebeln**, in feinen Streifen

- 1 Esslöffel **Mehl**

Zwiebeln darin wenden

- 1 **Knoblauchzehe**, gepresst

hellbraun rösten, auf den Magronen
verteilen, warm stellen

- 3 Esslöffel **Milch**

- 3 Esslöffel **Vollrahm**

- 2 Prisen **Salz**

zusammen in derselben Pfanne auf-
kochen, über die Magronen giessen.
Pfanne ausreiben

Birnenschnitze

- ½ Esslöffel **Butter**

in der Pfanne warm werden lassen

- 750 g **Birnenschnitze**
(z.B. **Gute Luise**), in Schnitzen

andämpfen

- 1 ½ dl **Weisswein** oder
weisser Traubensaft
- 1 **Zimtstange**, halbiert

- ca. 2 Esslöffel **Zucker**

alles begeben, Birnenschnitze zuge-
deckt knapp weich köcheln. Deckel
entfernen, Flüssigkeit etwas einköcheln,
Zimtstange entfernen. Kalt oder warm zu
den Äplermagronen servieren

Tipp: Magronen in Gratinform schichten und mit Käse überbacken
servieren.

Pro Person: 28 g Fett, 26 g Eiweiss, 89 g Kohlenhydrate, 3010 kJ (720 kcal)

