

Äpler Maggeronen

Vor/Zubereitungszeit: 30 Min., preisgünstig

Für 4 Personen

4 mittlere Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten

450 g kurze Makkaroni

Butter für die Form

200 g Appenzeller, gerieben

200 g Bergmutschli, gerieben

Guss:

1,5 dl Rahm

Salz, Pfeffer

ev. 1/2 Bund Petersilie

2 Zwiebeln*

Butter zum Anbraten

Kartoffeln und Makkaroni getrennt in Salzwasser knapp gar kochen. In ein Sieb giessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln, Makkaroni und Käse lagenweise in eine bebutterte, weite Gratinform füllen (oberste Lage Käse).

Rahm und Gewürze und Petersilie (mache ich nie) zusammen mischen und darüber giessen.

Im auf 220° vorgeheizten Ofen überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Herausnehmen und mit frisch gekochten Apfelstückli servieren.

***Tip für Zwiebelliebhaber/innen:**

In einer Bratpfanne 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln in reichlich Butter rösten und am Schluss über die Äpler Maggeronen geben.