



Älplermagronen mit Apfelkompott: Das einfache Schweizer Original-Rezept

Echtes Schweizer Hütten-Soulfood für deine Küche! Diese Älplermagronen vereinen feine Kartoffelwürfel, bissfeste Hörnchen Nudeln und schmelzenden Bergkäse unter einer Schicht aus goldbraun gebratenen Röstzwiebeln. Zusammen mit einem frisch gekochten, fruchtigen Apfelkompott serviert, ist dieser herzhaft-süße Auflauf ein geling sicherer Lieblings-Klassiker für die ganze Familie.

Kochutensilien

- Auflaufform
- Schäler

Zutaten

Für die Älplermagronen:

- 300 g Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
- 400 g Magronen (oder Hörnchen Nudeln / kurze Makkaroni)
- 200 ml Milch
- 100 g Schlagsahne
- 250 g geriebener Bergkäse (oder Gruyère/Appenzeller)
- 100 g Schinkenwürfel (optional)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter zum Anbraten
- Etwas Butter für die Auflaufform
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer & eine Prise Muskatnuss
- Etwas frischer Majoran oder Schnittlauch zum Garnieren

Für das Apfelkompott:

- 2 große säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop oder Elstar)
- 40 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 150 ml Wasser (oder Apfelsaft)



Zubereitung:

Apfelkompott ansetzen:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf zusammen mit Zitronensaft, Zucker und Wasser aufkochen. Bei niedriger Hitze leicht weich kochen lassen, anschließend etwas abkühlen lassen und in ein Schälchen füllen.

Vorbereiten & Vorgaren:

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform leicht einfetten. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Kartoffeln und Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Cremige Käsesoße zubereiten:

Milch und Schlagsahne in einem kleinen Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Etwa zwei Drittel des geriebenen Käses einrühren und unter Schwenken schmelzen lassen, bis eine sämige Soße entsteht.

Schichten & Backen:

Nudeln, Kartoffelwürfel und Schinkenwürfel in der Auflaufform vermengen. Die Käsesoße gleichmäßig darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im heißen Ofen für ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun überbacken.

Röstzwiebeln toppen:

Währenddessen die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butter goldbraun und leicht knusprig anbraten.

Anrichten:

Die dampfenden Älplermagronen aus dem Ofen holen, die Röstzwiebeln und etwas frischen Majoran darüber verteilen und zusammen mit dem Apfelkompott servieren.