

ÄPLERMAGRONEN MIT APFELKOMPOTT



Zutaten für die Äplermagronen:

- 300 g Kartoffeln
- 400 g Maccaoni (Magronen)
- 200 ml Milch
- 100 g Schlagsahne
- 250 g Bergkäse
- 3 Zwiebeln
- 100 g Schinkenwürfel
- 2 EL Butter
- Salz & Pfeffer
- Majoran

Zubereitung:

Zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls bissfest kochen.

Den Backofen auf 200° C Umluft erhitzen.

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In einen Topf geben und mit Zitronenwasser und Zucker aufkochen und bei niedriger Temperatur weich kochen. Zum Schluss nochmal etwas abkühlen lassen und in einer Schüssel richten.

Zutaten für das Apfelkompott:

- 2 große Äpfel
- 40 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
-

Außerdem:

- 1 Auflaufform

ÄPLERMAGRONEN MIT APFELKOMPOTT

Zubereitung:

Den Bergkäse reiben. Milch und Schlagsahne in einem Topf erhitzen, Salz, Pfeffer und Muskat hineingeben. Nun den geriebenen Käse in die Milchsahne geben und auflösen, bis es eine flüssige Käsesoße gibt.

In einer Auflaufform die abgegossenen Magronen und Kartoffeln hineingeben und vermischen. Die Schinkenwürfel darüber streuen und mit der Käsesauce übergießen. Etwas Käse drüberstreuen und im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und auf den Äplermagronen mit etwas Majoran dekorieren. Dazu das Apfelkompott stellen.

Die Einkaufsliste zum downloaden auf dein Handy:

