

Äplermagronen

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 350g Makkaroni (kleine Röhren-Teigwaren, z.B. Gala Äpler Magronen)
- 400g festkochende Kartoffeln
- 1...2 Zwiebeln, je nach Grösse
- 1...2 Knoblauchzehen, je nach Grösse
- 150g Speckwürfel oder -streifenstücke
- 3dl Gemüsebouillon (heisses Wasser und 1 Würfel Gemüsebouillon)
- 2.5dl Kochrahm (z.B. Rama)
- 200g geriebener Käse (Emmentaler oder Gruyere)
- 50g Butter
- Mehl
- Muskatpulver
- Salz
- Pfeffer
- frische Petersilie

Vorbereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln rüsten.
- Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in 1.5cm grosse Würfel schneiden.

Zubereitung:

- In einem Topf im Salzwasser die Kartoffeln und die Teigwaren kochen, bis sie knapp al dente sind (ca. 9 Minuten).
- Das Wasser abgiessen und Kartoffeln und Teigwaren in eine genügend grosse Gratinform geben. Darin mit Pfeffer, wenig Salz, Muskat und 1/3 des Reibkäses gut vermischen.
- Die Zwiebelringe in etwas Mehl wenden und in einer kleinen Bratpfanne in der Butter ca. 5 Minuten leicht bräunlich braten. Erst gegen Schluss den Knoblauch zugeben. Beiseitestellen.
- In derselben Pfanne ebenso den Speck anbraten und beiseitestellen.
- Wiederum in derselben Pfanne Rahm, Bouillon und 1/3 des Käses zu einer sämigen Käsesauce einköcheln.
- Die Käsesauce in der Gratinform gut verteilen und den restlichen 1/3 Reibkäse darüber streuen.
- Ebenso obenauf die Zwiebeln und den Speck verteilen.
- Im Ofen ca. 10 Minuten bei 180°C gratinieren (Oberhitze).
- Mit Petersilie dekorieren und servieren.

Tipp:

- Traditionell wird Apfelmus dazu serviert (ungesüsst).
- Man findet grundsätzlich zwei Rezeptarten:
 - Alles im Topf herstellen ("one pot"): Kartoffeln und Teigwaren in der Rahm-Bouillon-Sauce kochen, Käse untermischen und Zwiebeln obenauf.
 - Im Topf kochen und dann im Ofen gratinieren: Kartoffeln und Teigwaren im Wasser kochen und Käse-Sauce separat. Mischen und im Ofen gratinieren.

Mir passt die letztere besser, weil ich Gratiniertes mag.

- Speck und Knoblauch sind optional, aber ich liebe es so :-)

