

**Äplermagronen**

Zutaten für 4 Personen:	500 gr festkochende Kartoffeln 200 gr Magronen 40 ml Öl 200 gr Zwiebeln, in feinen Scheiben 400 ml Milch 200 ml Rahm 200 gr geriebener Sbrinz Salz, Pfeffer
<p>Kartoffeln schälen, in Würfelchen schneiden, im Dampf bissfest garen.</p> <p>Magronen im Salzwasser al dente kochen, abgiessen.</p> <p>Zwiebeln im Öl unter Rühren rösten.</p> <p>Im Magronentopf Milch und Rahm aufkochen, Magronen und Kartoffeln beifügen, Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Schalen/ Teller anrichten, geröstete Zwiebeln darüberstreuen.</p>	