# Älplermagronen

für 4 Personen
als Beilage

Vorbereitung
20 Minuten

Vegi

Für Käse-
Liebhaber

Kinder
Lieben es

Pasta
Gericht

| | |
|---|---|
| 250g Älpermagronen<br>300g Kartoffel fest oder mehlig kochende | Die Älplermagronen im Salzwasser al dente kochen Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und separat in Salzwasser bissfest kochen. Beides kalt stellen. |
| 2dl Gemüse Bouillon<br>Muskat, Zitronenpfeffer, Paprika oder die Gewürzmischung von „ANDERST GEMACHT“ | Magronen und Kartoffel in der Bouillon erhitzen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Die Gewürze dazu fügen. |
| 3dl Vollrahm<br>150g Alpkäse | Nach dem die Flüssigkeit einreduziert ist, den Rahm dazu geben und wieder ein wenig einreduzieren. Zum Schluss den Käse raffeln und darunter ziehen |
| Salz und Pfeffer<br>Getrocknete Zwiebel | Mit Salz und Pfeffer abschmecken und getrocknete Zwiebel darüber streuen. Zusammen mit Apfelmus geniessen.<br><br>Gewürzmischung, Alpkäse und getrocknete Zwiebel können im Online-Shop von “ANDERST GEMACHT“ bestellt werden. |

Ein Rezept von anderstgemacht.ch vom Kulinariker Stefan Winiger, welcher das chaletschild.ch auf der Rigi betreibt
stefan@chaletschild.ch +41 41 855 02 53