

## Äplermagronen mit Alpsbrinz AOP

Rezept von Sbrinz Käse GmbH, Sursee

### Zutaten (2. Pers.)

200 g Kernser Magronen

100 g festkochende Kartoffeln

1 dl Sauerrahm

1 dl Vollrahm

100 g geriebener Alpsbrinz 

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

1 EL Mehl

1 EL Bratbutter

Nach Belieben Apfelmus

### Zubereitung

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Teigwaren zusammen mit Kartoffelwürfeln im Salzwasser al dente kochen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, mit dem Mehl mischen und in der Bratbutter goldbraun rösten.
2. Teigwaren abgiessen und mit Sauerrahm, Vollrahm und dem Käse mischen, nach Bedarf abschmecken.
3. Im Ofen ca. 10 Minuten überbacken. Mit Röstzwiebeln und Apfelmus servieren.