OBWALDEN / SAMMELREZEPT 04

Hindersi-Magronen

mit Kartoffeln, Rahm und Sbrinz

Zuerst die Zwiebeln, dann Kartoffeln und Teigwaren. Zum Schluss kommen Rahm und Käse dazu.

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	GAREN IM TOPF
4 Personen	**ca. 30 Minuten**	**ca. 10 Minuten**

ZUTATEN

- ☐ 2 Zwiebeln
- ☐ 300 g festkochende Kartoffeln
- ☐ 10 g Butter
- ☐ 250 g Älplermagronen
- ☐ Bis zu 1 Liter Gemüsebouillon
- ☐ 2½ dl Halbrahm
- ☐ 200 g geriebener Sbrinz

SO GEHT ES

1. Zwiebeln fein hacken. Kartoffeln schälen und klein würfeln.
2. Butter im Topf schmelzen. Zwiebeln darin goldbraun dünsten, Kartoffeln kurz mitbraten.
3. Magronen hinzufügen. So viel Bouillon angiessen, dass sie etwa 1 cm über den Teigwaren steht.
4. Ungefähr 10 Minuten köcheln, gelegentlich umrühren. Die Garprobe entscheidet: Kartoffeln und Magronen sollen weich sein. Bei Bedarf etwas Bouillon nachgeben; überschüssige Flüssigkeit abgiessen.
5. Halbrahm und Sbrinz einrühren. Noch 2-3 Minuten ziehen lassen und heiss servieren.

Serviertipp Wer mag, serviert Apfelmus separat dazu.

MEINE NOTIZEN

Rezeptgrundlage: Obwalden Tourismus, «Draussen kochen und essen»
obwalden-tourismus.ch - Älplermagronen «hindersi», S. 10 | Zubereitung redaktionell formuliert.