

Rezept

Älplermagronen mit Vacherin

Ein Rezept von Älplermagronen mit Vacherin, am 10.06.2026

Zutaten

400 g fest kochende Kartoffeln	gut 1/2 l Milch
Salz	300 g Röhrchen- oder Hörnchennudeln
2 große Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
300 g Vacherin (französischer Schnittkäse; ersatzweise Greyerzer oder Bergkäse)	Pfeffer
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Milch mit 1/4 l Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin ca. 5 Min. garen, Nudeln dazugeben und alles noch 10-15 Min. sanft kochen lassen, bis Kartoffeln und Nudeln bissfest sind. Häufig umrühren.
2. Inzwischen Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin in ca. 10 Min. goldbraun braten, häufig umrühren.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Käse in sehr kleine Würfel schneiden.
4. Gut die Hälfte des Käses mit der Hälfte der Zwiebelringe unter die Kartoffel-Nudel-Mischung heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles in eine feuerfeste Form füllen und mit den restlichen Zwiebelringen und dem übrigen Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.