Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Älplermagronen mit herzhaften Bergkäse

Ein Rezept von Älplermagronen mit herzhaften Bergkäse, am 25.04.2024

Zutaten

4	Zwiebeln
3 EL	Butterschmalz
300 g	kurze Nudeln (z.B. Hörnchennudeln)
350 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
400 g	festkochende Kartoffeln
	Salz
400 ml	Milch
300 g	Vacherin oder mittelalter Bergkäse
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, 1 cm groß würfeln und im Topf in 1 EL Schmalz andünsten, salzen. Nudeln hinzufügen, Milch und Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen, zwischendurch umrühren. Gleichzeitig das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer bis schwacher Hitze in 10 Min. leicht braun braten. Ab und zu umrühren.

2. Den Käse entrinden und klein würfeln. Die Kartoffelmischung mit der Hälfte der Zwiebeln und zwei Drittel des Käses mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in eine feuerfeste Form füllen. Übrige Zwiebeln und restlichen Käse aufstreuen. Im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen.