

# angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

## INNERSCHWIZER AELPLERMAGRONE

### Zutaten:

300 g	Magronen (röhrenförmige Teigwaren)
300 g	Kartoffeln
etwas	Meersalz
150 g	Speckwürfel
2 dl	Rahm
etwas	Pfeffer, Fleur de Sel, Cayenne Pfeffer
etwas	Muskatnuss
100 g	Sbrinz
1 Stück	Zwiebel, halbiert und grob geschnitten
50g	Butter

### ZUBEREITUNG:

Die Magronen in Salzwasser kochen, 5 min vor dem Ende der Kochzeit die Kartoffelscheiben begeben und zusammen mit den Magronen weichkochen. Dann in ein Sieb abschütten.

Die Speckwürfel in einer Bratpfanne knusprig braten, den Rahm hinzugiessen und mit Pfeffer und den restlichen Gewürzen würzen. Magronen und Kartoffeln mit dem Rahm vermischen und abwechslungsweise mit dem Sbrinz in eine Schüssel schichten.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, in Butter goldbraun rösten und über das Gericht verteilen.

PS. Wer es lieber vegetarisch mag, der lässt den Speck einfach weg.