



## Aelplermagronen

### neuere Art

400 g Magronen oder Hömli  
300 g Schinkenscheiben  
250 g Emmentaler, gerieben  
4 Eier  
2.5 dl Halbrahm  
2 gestr. Teel. Aromat  
2 Prisen je: Majoran, Pfeffer  
1 Teel. Butter für Gratinform

Teigwaren in Salzwasser mit etwas Dei "al dente" kochen. Den in feine Streifen geschnittenen Schinken in wenig Butter anbraten. Mit den Teigwaren vermischen. Vorerst 1/2 der Teigwaren in ausgebutterte Gratinform geben. Die Hälfte des Käses darüberstreuen; Mit den restlichen Teigwaren bedecken.- Die Eier gut verklopfen, Gewürze, restlichen Käse und Rahm darunter mischen. Eier-/Käsemischung über die Teigwaren verteilen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.

Die Eier/Käsemasse sollte noch leicht feucht sein.

### urchig

500 g Magronen oder Hömli  
4 grosse Salzkartoffeln  
250 g Emmentaler, gerieben  
4 grosse Zwiebeln in Ringen  
2 Essl. Butter für Kartoffeln  
3 Essl. Butter für Zwiebeln  
1 Essl. Mehl

Teigwaren "al dente" kochen.

Die separat gekochten Kartoffeln in 1-cm Würfel schneiden. Diese in Teflonpfanne in 2 Essl. zerlassener Butter wenden und unter die Teigwaren mischen. Die Hälfte davon in heisse Schüssel geben, die Hälfte des Emmentalers darüber verteilen, mit den restlichen Teigwaren/Kartoffeln decken und die zweite Hälfte des Käses darüber streuen.

Die Zwiebelringe salzen, bemehlen und anschliessend in 3 Essl. Butter knusprig braten. Diese "Zwiebelschwitze" über die Magronen geben. Servieren!

PS.

Zu echten Aelplermagronen reicht man ein Apfelmus. Ein grüner Salat passt aber ebenso gut dazu, besonders zur "neueren Art".

<http://www.webchef.ch>

<http://www.webchef.ch/shop/indexe.htm>