



Schwyzter Magronen

300 g Makkaroni, im Handel als Aelplermagronen
4 mittlere Kartoffeln, in der Schale gekocht
4 große Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
2.5 dl Halb- oder Vollrahm
100 g gerieb. Käse z.B. Bergkäse, Tilsiter, Sbrinz, Emmentaler
5 Essl. geschlagener Rahm
1 Messersp. Knoblauchsatz
1 Msp. Muskat
1 gestr. Teel. Aromat
Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

Die Magronen im gesalzenen Wasser "al dente" kochen. Abgießen, abtropfen lassen. Warmhalten. - Die Hälfte der Zwiebelstreifen in der Butter hellbraun dünsten. Knoblauch, Muskat, Aromat und Rahm begeben und aufkochen. 2 Minuten köcheln lassen. - In der Zwischenzeit die zweite Hälfte Zwiebelstreifen leicht salzen, bemehlen und in der Butter hellbraun dünsten, warm stellen. - Die Magronen zum heißen Zwiebelrahm geben und gut mischen. Den geriebenen Käse beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die noch warmen Kartoffeln schälen und in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem geschlagenen Rahm unter die Magronen ziehen. Nochmals erhitzen. -In eine Platte anrichten und die restlichen Zwiebelstreifen darüber verteilen.

PS.
Diese Magronenspeise eignet sich auch gut für "heute kochen morgen essen". - Das fertige Gericht statt auf eine Platte in eine bebutterte Gratinform geben (ohne die zweiten Zwiebelstreifen). Kühl stellen. - Anderntags im auf 180 °C vorgeheizten Backofen während 20 Min. erwärmen. Erst jetzt die zweite Hälfte Zwiebelstreifen dünsten und darüber verteilen. Mit einer großen Schüssel Salat - oder wer's rustikal mag: mit Apfelmus - servieren.