# Älpler-Magronen

**Für 4 Personen**

**Für das Apfelmus:**

| | | |
|---|---|---|
| 500 g Äpfel | 1 Bio-Zitrone | 100 ml Apfelsaft |
| 3 EL Zucker | 1 Zimtstange | |

**Für die Röstzwiebeln:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 Zwiebeln | Salz | 2 EL Mehl |
| 500 ml Pflanzenöl | | |

**Für die Älplermagronen:**

| | | |
|---|---|---|
| 250 g Kartoffeln, festk. | Salz | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 120 g Speck | 150 g Gruyère |
| 400 g Älplermagronen | 400 g Sahne | Pfeffer, Muskatnuss |

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in grobe Stück schneiden.
Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocken, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
Apfelstücke mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Apfelsaft, Zucker und der Zimtstange in einen Topf geben und die Apfelstücke weich bzw. zerkochen.
Zimtstange entfernen und das Apfelmus abschmecken, bei Bedarf mit einem Pürierstab einmal durchmixen.
Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und salzen.
Dann die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben und gut vermischen, überschüssige Mehl abschütteln.
In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun frittieren.
Mit einer Drahtkelle aus dem Fett nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.
Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige, ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Kartoffelwürfel in einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen, dann abschütten.
In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
Knoblauch schälen und fein hacken.
Speck fein würfeln, den Käse reiben.
Für die Nudeln einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest kochen.
In einer Pfanne ohne Fett die Speckwürfel anbraten, dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitanschwitzen.
Die Sahne zugeben, mit Pfeffer und Muskat würzen und die Sahne um knapp die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Kartoffelwürfel zugeben.
Die bissfest gekochten Nudeln abgießen, wieder zurück in den Topf geben, auf den ausgeschalteten Herd stellen. Die Speck-Sahne-Sauce über die Nudeln geben, Käse untermischen und alles gut vermengen.
Die Älplermagronen auf Teller verteilen. Mit Röstzwiebeln belegen und das Apfelmus dazu servieren.
Donnerstag, 22. Februar 2024

Antonina Müller am 22. Februar 2024