

Rezept

Aus der Sendung:

“Hit auf Hit - Am Vierwaldstättersee”
Eine Schlagerreise mit Leonard und seinen Gästen

Webseite: <http://hit-auf-hit.de>

Video: <http://hit-auf-hit.de/rezpte.php>



Äplermagronen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Äpfel
- 1-2 Esslöffel Zucker
- Spritzer Zitronensaft
- 300 g Makkaroni
- 200 g grob geriebener
Halbhartkäse
- 50 g Bratbutter
- 4 große Kartoffeln
- 1 große Zwiebeln
- 0,5 l Halbrahm
- Briese Salz, Pfeffer, Muskat (je nach Geschmack)



Äpfel schälen und achteln, mit Zucker und Zitronensaft in wenig Wasser leicht kochen. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und im leichten Salzwasser vorkochen. Ebenfalls die Makkaroni im Salzwasser vorkochen.

Den Rahm (Sahne) in einer Pfanne aufkochen, Gewürze begeben, die vorgekochten Kartoffeln und Makkaroni dazu geben und 3-4 Minuten unter stetem umrühren leicht köcheln lassen. Anschliessend den Käse darunter mischen.

Die Zwiebeln schneiden, in Butter goldbraun braten und mit den Apfelspalten über das Gericht geben. Die Äplermakronen können in der Pfanne, im kleinen Topf oder auch auf einem tiefen Teller serviert werden.

Das Hit auf Hit Team wünscht Ihnen: Guten Appetit!