Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee Ruth Brunner
Probiert und notiert HJ. Brunner

Älpler - Magronen

für 2 bis 3 Personen

120-180 g	Älpler Magronen (notfalls Hörnli)	
1-2	mittlere Kartoffel	schälen und in kleine Würfel schneiden
2	Cervelats	schälen, der Länge nach halbieren und in etwa 4 mm breite Scheiben schneiden
½	mittlere Zwiebel	in Zwiebelringe schneiden
1 dl	Vollrahm	
80-100 g	Emmentaler	fein gerieben
	Salz für Teigwarenwasser	
	Butter für Zwiebel und Cervelats	

Zubereitung

- Wasser (salzen für Teigwaren) aufsetzen und Magronen al dente kochen (12 Min).
- Nach 7 Minuten die Kartoffelwürfel hinzufügen.
- Zwischenzeitlich die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze im Butter knusprig braten, die geschnittenen Cervelats dazugeben und mit braten.
- Teigwaren- / Kartoffelwasser abschütten, Rahm darüber giessen und den Käse darunterziehen und bei kleinem Feuer nochmals kurz auf den Herd zurückstellen.
- In vorgewärmte Schüssel geben, die Cervelats darüber verteilen.
- In vorgewärmte Teller anrichten