



Äplermagronen-Gratin

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250g fest kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend
125g Teigwaren (z. B. Maccheroni)
100g Speckwürfeli
1.5 dl Vollrahm
0.25 TL Salz
Pfeffer
Muskat
Paprika
1 Zwiebeln
½ EL Mehl
½ TL Paprika
65g geriebener Sbrinz



Und so wird's gemacht

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffeln ca. 5 Min. im siedenden Salzwasser kochen.

Teigwaren begeben, al dente kochen, abtropfen, in der vorbereiteten Form mit den Speckwürfeli verteilen.

Rahm mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika verrühren, über den Gratin giessen.

Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, mit dem Mehl und Paprika mischen, auf dem Gratin verteilen. Käse darüberstreuen.

Gratinieren: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

Zusatzinformationen

Form: Für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 Litern

Lässt sich vorbereiten: Gratin bis und mit Guss ca. 1 Tag im Voraus vorbereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Gratinierzeit verlängert sich um 5–10 Minuten.



Meine Notizen: