

Äplermagronen kochen - ein Vergnügen



Vor sich haben sie die Zutaten für 4 Personen

Die rohen geschälten Kartoffeln klein würfeln und in reichlich Salzwasser aufkochen. Geben Sie nun die Teigwaren dazu. Kochen Sie beides «al dente». Wasser abschütten, die Kartoffel/Teigwaren-Mischung mit dem Bärghäs lagenweise auf eine heisse Platte anrichten. Den „Ankä“ in die Pfanne geben, währenddessen die Zwiebeln schneiden, dann goldgelb im „Ankä“ rösten. Die Röstzwiebeln geben Sie über die Magronen. Je heißer serviert, desto besser schmecken die „Äplermagronen“

Guets us Obwalde wünscht allen „ä Guätä“!



ein einwandfreies Äplermagronenset
garantiert die Bäuerin: ***Trudi Kiser***

Mengen: 4 Teile Kartoffeln, 4 Teile Makkaroni, 2 Teile Käse, 1 Teil gesottene Butter, Zwiebeln nach gusto