

Äplermagronen mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln

<i>Kategorie</i>	<i>Pastagerichte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>nördlich der Alpen</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>45 Minuten</i>

Etwas für die kältere Jahreszeit...



Mise en place

1 grosse Servierschüssel

*2 grosse Kartoffeln
2 EL Bratbutter*

*1 Liter Wasser
1 TL Salz*

1 grosse Zwiebel

250 g Hörnli oder kleine Makkaroni

100 g Speckwürfel (nach Belieben)

*70 g Gruyère oder ein anderer
Reibekäse
5 g Milerb-Knoblauch
5 g Milerb-Majoran
5 g Milerb-Bohnenkraut*

Zubereitung

Im Ofen auf 80° Grad vorwärmen

Die in ca. 1.5 cm grosse Würfel geschnittenen Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennen kann!

Wasser und Salz zum Kochen bringen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und möglichst fein würfeln. 2/3 der Würfel bereits unter die Kartoffeln mischen und immer wieder gut umrühren.

Die Pasta im kochenden Salzwasser al dente kochen.

*Den Speck unter die Kartoffelzwiebelmischung geben; wieder gut untereinander mischen.
Ca. 5 Min. vor dem Service die restlichen Zwiebelwürfel beifügen - so wird alles noch saftiger und süsser!
Das Wasser bis auf einen winzigen Rest abgiessen und diesen mitsamt den Hörnli bereit stellen. Nicht zudecken, sonst quellen sie stark und werden zu weich...*

Die abgegossenen Hörnli in der Servierschüssel mit dem Käse unter die Kartoffel-, Zwiebel-, Speckmischung geben und mit Milerb-Knoblauch und Milerb-Majoran abschmecken.