

Äplermagronen nach ENZ-Art



Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 400 g Kartoffeln, fest kochend
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g ENZ [Knoblispeck](#) (nach Belieben mit ENZ [Rinderspeck](#) mischen)
- 5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm
- 250 g Äplermagronen
- 150 g [Vesperkäse](#), gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Bratpfanne goldbraun braten, beiseite stellen
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Äplermagronen begeben, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist
- Speck in Würfel schneiden, Knoblauch pressen oder in Scheiben schneiden
- Speck und Knoblauch in der Bratpfanne kurz anbraten
- Käse und Speck daruntermischen, würzen. Zwiebeln darauf verteilen