



KÜRBIS-ÄPLER-MAGRONEN

für 4 Personen; zubereiten: ca. 25 Minuten; ziehen lassen ca. 15 Minuten

Äpler Magronen

5 dl Milch

1 dl Vollrahm

1½ TL Salz, wenig Pfeffer wenig

Muskatnuss

400 g Kürbis (z.B. Butternut),
in ca. 1 cm grossen Würfeln

250 g Quinoa Maccheroni

150 g Bergkäse, grob gerieben

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Garnitur

1 Zwiebel, in Ringen

2 Knoblauchzehen, in

Scheibchen

1 EL Butter

3 EL Petersilie, geschnitten

1 Äpler Magronen: Milch und Rahm in einer grossen Pfanne aufkochen, würzen. Kürbis beugeben, 5–8 Min. knapp weich köcheln. Quinoa Maccheroni beugeben, unter gelegentlichem Rühren 2–3 Min. mitköcheln. Käse daruntermischen, schmelzen lassen, Äpler Magronen würzen.

2 Garnitur: Zwiebel- und Knoblauchringe in der heissen Butter anbraten.

3 Fertigstellen: Äpler Magronen anrichten, mit Zwiebel und Knoblauch garnieren, mit Petersilie bestreuen.

Tipp

Quinoa Maccheroni haben im Vergleich zu Hartweizenteigwaren unter anderem eine andere Garzeit, Kochbeschaffenheit sowie einen unterschiedlichen Sättigungsgrad. Bei Verwendung von Hartweizen-Teigwaren:

- 6 dl Milch, 2 dl Vollrahm, 2 TL Salz, 300 g Teigwaren und 200 g Bergkäse verwenden

- Kürbis und Teigwaren gleichzeitig in die Flüssigkeit geben und zusammen ca. 8–10 Min. köcheln

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

