

## Älplermagronen (aus der Schweiz)

<b>600g Kartoffeln</b>	schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser etwa 5 Minuten vorkochen. Dann
<b>400g Maccheroni</b>	dazugeben und etwa 10 Minuten knapp weich kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln und Nudeln in eine Auflaufform geben.
<b>Mehlschwitze</b>	mit etwa
<b>100ml Wasser</b>	und
<b>200ml Sojajacuisine</b>	ablöschen.
<b>200g Pizzaschmelz</b>	hinzufügen und ca. 5 Minuten mitkochen lassen. Mit
<b>Salz, Pfeffer, Muskat</b>	würzen. Die entstandene Käsesauce über die Kartoffeln und Nudeln gießen und gut vermischen. Alles in eine Auflaufform geben und noch
<b>50g Pizzaschmelz</b>	darüber verteilen. Bei 200° C etwa 20 Minuten backen, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist.
<b><u>Zwiebelringe</u></b>	
<b>2 Zwiebeln</b>	schälen und in Ringe schneiden.
<b>50 g Margarine</b>	in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelringe etwa 5 Minuten knusprig braten. Die Zwiebeln auf den fertig gebackenen Älplermagronen verteilen und mit <b>Apfelmus</b> servieren.

***Ergibt: 5-6 Portionen***

***Zubereitungszeit: 30-40 Minuten***

***Backzeit: 20 Minuten***

***Kochzeit: ca. 20 Minuten***