

Älplermagronen (aus der Schweiz)

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

Ergibt: 5-6 Portionen

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Backzeit: 20 minuten

Kochzeit: ca. 20 Minuten