



Sauerkraut-Magronen überbacken

Älpermagronen einmal anders zubereitet, nämlich mit reichlich gekochtem Sauerkraut, mit Käse vermischt und im Ofen überbacken. Auch Zwiebel kommt dazu, in Ringe geschnitten wird sie auf den Gratin gelegt und so während dem Backen leicht geröstet. Ein einfaches und urchiges Gericht, ganz im Stile der Älpermagronen.

Ein bisschen Mogelei: Statt den Magronen habe ich italienischen Sedanini rigate verwendet, sie sind fast gleich wie die Magronen, etwas dickwandiger und dafür mit Rillen versehen. Das ist ein kleiner Vorteil: An den Rillen haftet der Käse besser als an den glatten Magronen.

Zutaten

80g Magronen (Sedanini rigate)
120g Sauerkraut gekocht
60g Halbhartkäse (reifer Sternenberger)
1 Zwiebel, ca. 50g
5cl Vollrahm
Bratbutter

Zubereitung

Sedanini rigate in Salzwasser gar kochen, abschütten und etwas auskühlen lassen.

Käse zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden. Zwiebel zu Ringen schneiden.

Ofen auf 180° vorheizen

Sedanini in eine Schüssel geben, Sauerkraut etwas zerzupfen und zugeben. 3/4 der Käsewürfel zugeben. Alles gut vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform einfüllen. Zwiebelringe und den Rest der Käsewürfel darauf verteilen. Mit Vollrahm

beträufeln und für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.



