

Kräuter-Älplermagronen aus dem Naturpark Thal

Hauptspeise



Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Wild- und Gartenkräuter nach Belieben
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 150 g Speckwürfeli (für vegetarische Variante weglassen)
- 2 dl Halbrahm
- 150 g Teigwaren
- 60 g geriebener Greyerzer
- 0.5 TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben und Kartoffeln in Würfel schneiden.
- Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen.
- Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren beigegeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
- Käse darunter mischen, würzen.
- Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen, mit feinen Kräutern bestreuen.

Tipps

Hervorragend dazu passt ein süsses Apfelmus. Von den alten Obstsorten, die noch heute im Thal vorkommen, eignet sich dafür beispielsweise der süsse, leuchtend rote Spitzarcher-Apfel.

Autor

Berggasthaus Obere Wechten
In den Wechten 286
4717 Mümliswil
www.oberewechten.ch
www.naturparkthal.ch/gastro-partner

Produzentin

Greyerzer
Käserei Reckenkien
Reckenkien 2
4717 Mümliswil