

Hindersi- Magronen

nach Rezept von Daniel Aschwanden

500 g	Magronen	im Öl anschwitzen
200 g	Zwiebeln in Streifen	mitbraten
200 g	Kartoffeln ungeschält in Würfel	mitbraten
		bis alle Zutaten schön braun sind
5 dl	Beggrieder Most	ablöschen
1 TL	Bouillonpaste	
		kochen lassen bis alle Zutaten gegart sind, bei Bedarf mehr Bouillon dazugeben.
200 g	Klewenalpkäse	gerieben
2.5 dl	Vollrahm	dazu giessen
	Salz & Pfeffer	je nach Gusto dazu
		En Guete!