

Äpler Magronen für 2 Pers

130 gr Kartoffeln
1 TI Meersalz grob

im Dampfkochtopf Wasser unter dem «Sieb»
fast weich dämpfen dann in ½ cm Scheiben
schneiden

130 gr Hörnli

im Dampfkochtopf bissfest = ca. 5 Minuten
1 Liter kochendes Wasser zum Kartoffelwasser
zufügen plus

1 TI Meersalz grob
130 gr würzigen Käse

in Scheiben schneiden
alles in Gratinform mischen und
darunter geben

1 ½ dl Halbrahm

direkt in den Steamer (Ofen) geben
Heissluft (Umluft) 170° 20 Minuten und dann noch
10 Minuten abgeschaltet drin lassen

Apfelstückli Kompott

passen dazu