

OBERGOMMER BERG-MAGRONEN

Rezept für 4 Portionen

- 2 Bio Zwiebeln, in Ringen
- 2 Bio Knoblauchzehen, gehackt
- 400 g Bio Kartoffeln festkochend, geschält und gewürfelt
- 150 g Montandon Bauern Schinken, gewürfelt
- 5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm
- 250 g Obergommer Berg-Magronen
- 60 g Gomser Bio-Bergkäse, gerieben
- Salz & Pfeffer

Schinkenwürfel, Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten und beiseite stellen.

Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Berg-Magronen begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen, abschmecken und anrichten. Schinken und Zwiebel darauf verteilen.

Dazu passt das Bio Apfel-Birnen Mus.



Das abgebildete Anrichteschiff stammt aus Privatbesitz