

# Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!  
Wiglaf Droste



## Älplermagronen

### Zutaten

400 g Hörnli oder kurze dünne Makkaroni,  
250 g Kartoffeln,  
100 g Bacon in feine Streifen geschnitten,  
2 große Zwiebeln,  
2 Esslöffel Kochbutter,  
3 dl Rahm,  
300 g geriebener Appenzeller ¼ fett räss \*  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, etwa 15 min vorkochen und abgießen.

Die Teigwaren gar kochen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit den Baconstreifen in der Kochbutter goldgelb braten.

Den Rahm aufkochen und einen Drittel des Käses hinzugeben. Die Flüssigkeit gut rühren.

Teigwaren und Kartoffeln mit dem zweiten Drittel des Käses mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Bratpfanne einfüllen. Mit der Käsesauce übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Zwiebel-Bacon-Mischung ebenfalls darüber verteilen. Zugedeckt auf dem Herd (oder im Ofen) erwärmen, bis der Käse schmilzt.

\* Man unterscheidet im Wesentlichen vier Sorten Appenzeller Käse: Classic – Surchoix – Extra und 1/4 fett. Den Letzteren unterscheidet man zwischen mild und räss. Appenzeller 1/4 fett räss ist eine rassigwürzig-leichte Spezialität und wird ebenso wie der 1/4-fett mild mit teilentrahmter Milch hergestellt. In der sechs- bis achtmonatigen Lagerzeit erhält er seinen schmelzig-kernigen bis mürb-trockenen Teig und den unverwechselbar herben Geschmack.