

Vegane Äplermagronen von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Äplermagronen	
1.25 kg Kartoffeln festkochend	
5.0 dl Sojamilch	Sojamilch ungesüsst
7.5 dl Rahmersatz mit Hafer	Sojarahm
2.0 kg Zwiebeln	
1.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	
1.0 kg Apfelmus	

Kartoffeln kochen, Magaronen danach begeben bis al-dente, abgiessen, Rahm und Milch sowie Reibkäse begeben nach Gusto/Konsistenzwunsch. Käse raffeln und beifügen.

Zwiebeln leicht anbraten, begeben, würzen

Variante Backofen:

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen und in würfelgrosse Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden und andünsten bis goldig und beiseite stellen. Penne kochen und sobald al-dente abtropfen lassen. Die Hälfte des Käses, den Sojarahm und Sojamilch in einer Pfanne zusammen erwärmen und gut würzen. Die Penne und die Kartoffeln dazugeben und gut mischen. Danach in eine Auflaufform geben, den restlichen Käse darüber streuen, Zwiebeln oben drauf und rein in den Ofen bis oben goldig.