

Breitibach Magronen

Zutaten für 4 Personen

400	g	Penne	Al dente kochen, in Gratinform warm stellen.
50	g	Butter	
4		Zwiebeln	Längs halbieren, in Streifen schneiden
4		Cervelat	Längs halbieren, in 5 mm breite Scheiben schneiden und in Butter mit den Zwiebeln langsam goldbraun braten. Zwiebeln und Servela mit Butter unter Penne heben.
200	g	Käsemischung (Fondue, Käsekuchen, etc.)	Über Penne verteilen und im vorgeheizten Ofen kurz zergehen lassen.