



**Man nehme: 4 Personen  
und folgende Zutaten**

- 300 g Zwiebeln*
- 4 EL Rapsöl*
- 400 g Kartoffeln*
- Salz*
- 400 g Bandnudeln*
- 250 g Bündner Bergkäse Bio  
(in Scheiben)*
- 1 Becher Rahm (200 g)*
- 400 g Apfelmus*

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

## Bündner Äplernudeln

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Öl erhitzen und Zwiebeln dünsten, bis sie braun sind.

Kartoffeln schälen und würfeln, in Salzwasser garen.

Nudeln in Salzwasser kochen und abgiessen.

Bündner Bergkäse Bio in Streifen schneiden. Rahm in einem grossen Topf erhitzen, eine Prise Salz zugeben und den Käse darin schmelzen.

Kartoffeln und Nudeln zufügen, alles vermengen, auf Teller anrichten.

Äplernudeln mit gerösteten Zwiebeln belegen und mit Apfelmus servieren.

Nach Wunsch einen Salat dazu anrichten.

**Tipp:** Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergeheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.



Weitere feine Rezepte mit Bündner Bergkäse Bio finden Sie unter:  
[buendnerbergkaese.ch](http://buendnerbergkaese.ch)