



Bucheggberg Schlosskäse Makkaronikasserolle

4-5 Portionen

Zutaten:

- 400 g Bucheggberg Käse
- 500 g Makkaroni
- 250 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 100 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheibchen schneiden, ähnlich wie Chips. In Salzwasser halb weich kochen, dann Makkaroni in das gleiche Wasser zugeben, «al dente» kochen und abgießen.

Bucheggberg Käse fein reiben und abwechselnd mit einer Lage Makkaroni/Kartoffelmischung auf eine feuerfeste Servierplatte schichten.

Schnell die Zwiebel grob hacken und in der Butter goldbraun dünsten. Die gedünsteten Zwiebeln über die Makkaroni/Kartoffelmischung streuen, abdecken und ein paar Minuten stehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren.

Schmeckt hervorragend zu Würstchen oder Salat.

Ein kleiner Einblick in die Geschichte des Buchegger Schlosses

Der jetzige Turm in Kyburg-Buchegg (Solothurn) wurde 1546 auf den Ruinen der 1383 zerstörten Burg des Grafen von Buchegg erbaut. Von 1546 bis 1798 diente das Schloss als Gefängnis, ging jedoch 1863 in Privatbesitz über. Seit 1938 gehört es zur Stiftung Schloss Buchegg und beherbergt seit 1956 das Heimatmuseum von Bucheggberg.

