



# Älpermagronen one pot von David Imwinkelried

Mengen für 17 Personen

Richtig gute Äpler in einem Topf. Sehr praktisch, vor allem für Kochen auf dem Feuer.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12476/aeppler-one-pot?startAuto1=4&menge=10>

Tags: Einfach, schnell

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1.27 kg Älpermagronen         |                             |
| 850 kg Kartoffeln festkochend | in ca. 1 cm grossen Würfeli |
| 255 g Äpfel                   | in Würfeln                  |
| 510 g Speck                   | in Streifen                 |
| 340 g Frühlingszwiebeln       | in feinen Ringen            |
| 8.5 dl Vollrahm               |                             |
| 2.55 Liter Bouillon (flüssig) |                             |
| 255 g Käsemischung            | (Gratinkäse)                |
| 128 g Röstzwiebeln            |                             |

Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.

Käse daruntermischen, würzen, Röstzwiebeln darauf verteilen.