

Älpermagronen René von René Wohlgensinger

Mengen für 20 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: schnell, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

1.7 kg Älpermagronen	
1.6 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
444 g Speck	in Streifen
400 g Zwiebel	hacken
1.0 Liter Vollrahm	
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	
444 g Käsemischung	(Gratinkäse)
150 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.