

Äpler-One-Pot von lilifee

Mengen für 10 Personen

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.

Alternativen:

- Veganer Rahm
- Veganer Käse
- Apfelmus Resten verwerten

Gewürze: Salz, Pfeffer

750 g Äplermagronen	
500 g Kartoffeln festkochend	ca. 1cm grosse Würfeli geschnitten
2.5 Stück Zwiebeln	
5.0 dl Vollrahm	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
75 g Appenzeller	
5.0 Stück Zwiebeln	grosse Zwiebeln, in Ringe geschnitten zum anbraten als Röstzwiebeln (auch mit Aceto möglich ;))