

Äpler-One-Pot von lilifée

Mengen für 50 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: Pfeffer, Salz

3.75 kg Äplermagronen	
2.5 kg Kartoffeln festkochend	ca. 1cm grosse Würfeli geschnitten
12.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Liter Vollrahm	
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	
375 g Appenzeller	
25 Stück Zwiebeln	grosse Zwiebeln, in Ringe geschnitten zum anbraten als Röstzwiebeln (auch mit Aceto möglich ;))