

# Äplermagronen

von Emma Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA140106\\_0005A-40-de?title=Aelplermagronen&ps=5](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?title=Aelplermagronen&ps=5)

600 g Zwiebel

5.0 Stück Knoblauchzehen

1.0 kg Kartoffeln festkochend

365 g Speckwürfeli

1.25 Liter Bouillon (flüssig)

5.0 dl Halbrahm

625 g Äplermagronen

150 g Greyerzer

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Speck-Mischung darauf anrichten.