



# Äplermagronen

von maurice stofer

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA140106\\_0005A-40-de?setDevice=auto&ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?setDevice=auto&ps=10)

5.0 Stück Zwiebeln
5.0 Stück Knoblauchzehen
1.0 kg Kartoffeln festkochend
375 g Speckwürfeli
1.25 Liter Bouillon (flüssig)
5.0 dl Halbrahm
625 g Äplermagronen
150 g Käsemischung    Gruyère
1.25 TL Salz
1.0 g Pfeffer

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.