



Äplermagronen glutenfrei und vegi von Sofie Keller

Mengen für 4 Personen

1. 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.

2. 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.

3. Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?title=Aelplermagronen&ps=10

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.0 Stück Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
400 g Kartoffeln festkochend	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	GLUTENFREI
2.0 dl Halbrahm	
250 g Äplermagronen	GLUTENFREI
60 g Reibkäse	Gruyere
800 g Apfelmus	
36 g Röstzwiebeln	