

Äplermagronen glutenfrei und vegi von Sofie Keller

Mengen für 5 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: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
500 g Kartoffeln festkochend	
6.25 dl Bouillon (flüssig)	GLUTENFREI
2.5 dl Halbrahm	
313 g Äplermagronen	GLUTENFREI
75 g Reibkäse	Gruyere
1.0 kg Apfelmus	
45 g Röstzwiebeln	