



Äplermagronen Vegi von Sofie Keller

Mengen für 60 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

Gewürze: Pfeffer, Salz

30 Stück Zwiebeln	
30 Stück Knoblauchzehen	
6.0 kg Kartoffeln festkochend	
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3 Liter Halbrahm	
3.75 kg Äplermagronen	
900 g Reibkäse	Gruyere
12 kg Apfelmus	
540 g Röstzwiebeln	