



# Äplermagronen Vegi und lakto von Sofie Keller

Mengen für 10 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](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?title=Aelplermagronen&ps=10)

Tags: Vegetarisch, Laktosefrei

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Kartoffeln festkochend	
12.5 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Rahmersatz mit Hafer	Laktosefreier Rahm
625 g Äplermagronen	
150 g Parmesan	(parmesan ist laktosefrei)
2.0 kg Apfelmus	
90 g Röstzwiebeln	