

One Pot Äpler von Muriel Häberli

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://little.fooby.ch/de/rezepte/19291/aelpler-one-pot?menge=5>

500 g Kartoffeln festkochend
500 g Äpfel rotschaliger Apfel
150 g Frühlingszwiebeln
750 g Äplermagronen
5.0 dl Vollrahm
1.5 Liter Bouillon (flüssig)
150 g Appenzeller gerieben

Kartoffeln schälen, mit dem Apfel in gleich grosse (ca. 1 cm) Stücke schneiden. Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, Speck in Stücke zupfen. Teigwaren, Apfel, Zwiebeln, Kartoffeln und Speck mit dem Rahm und Bouillon in eine weite Pfanne geben, mischen, aufkochen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind. Geriebener Käse unter die Teigwaren mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und würzen.