

Äplermagronen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

350 g Teigwaren

(z. B. Äplermagronen)

200 g fest kochende

Kartoffeln, in ca. 1 cm
grossen Würfeln

150 g Speckwürfeli

2 Zwiebeln, in feinen
Streifen

1 Knoblauchzehe,
gepresst

2 dl Halbrahm

6 dl Gemüsebouillon

60 g geriebener Gruyère

Salz, Pfeffer,
nach Bedarf

30 g getrocknete
Röstzwiebeln

1. Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.

2. Käse daruntermischen, würzen. Teigwaren anrichten, Röstzwiebeln darauf verteilen.

Dazu passt: Apfelmus.

Portion: 697 kcal, F 31 g, Kh 74 g, E 26 g

