A_Älpler-Maccarone_mit Salat von M H

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de

Gewürze: Salz, Pfeffer

900 g Kartoffeln festkochend	Und so wirds gemacht: 1. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden
500 g Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
370 g Speckwürfeli	Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Handseife	Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. !!!!! aha Halbrahm
580 g Pastinaken	!!!!! aha Teigwaren
150 g Reibkäse	geriebener Gruyère !!!!