

Älpermagronen one pot von David Imwinkelried

Mengen für 25 Personen

Richtig gute Äpler in einem Topf. Sehr praktisch, vor allem für Kochen auf dem Feuer.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12476/aeppler-one-pot?startAuto1=4&menge=10>

Tags: schnell, Einfach

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1.88 kg Älpermagronen	
1250 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
375 g Äpfel	in Würfeln
750 g Speck	in Streifen
500 g Frühlingszwiebeln	in feinen Ringen
1.25 Liter Vollrahm	
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	
375 g Käsemischung	(Gratinkäse)
188 g Röstzwiebeln	

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.

Käse daruntermischen, würzen, Röstzwiebeln darauf verteilen.