

# Älpermagronen one pot von René Wohlgensinger

Mengen für 18 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: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

1.17 kg Älpermagronen	
2.25 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
270 g Äpfel	in Würfeln
540 g Speck	in Streifen
360 g Zwiebel	hacken
9 dl Vollrahm	
2.7 Liter Bouillon (flüssig)	
270 g Käsemischung	(Gratinkäse)
135 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.