



Älpermagronen René von René Wohlgensinger

Mengen für 24 Personen

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

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

Tags: Einfach, schnell

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

2.04 kg Älpermagronen	
1.92 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
533 g Speck	in Streifen
480 g Zwiebel	hacken
1.2 Liter Vollrahm	
3.6 Liter Bouillon (flüssig)	
533 g Käsemischung	(Gratinkäse)
180 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.