

Älpermakkronen von fabgsch@gmail.com

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	
625 g Kartoffeln festkochend	
875 g Älplermagronen	
1.0 g Salz	Kartoffeln und Makkaronen in Salzwasser kochen
600 g Reibkäse	Gruyère
5 dl Halbrahm	In seperater Pfanne Zwiebeln in etwas Öl anbraten. Danach Rahm und Käse dazugeben, das ganze aufkochen lassen und danach über die Makkaronen geben
1.0 g Pfeffer	Würzen