



## Äplermacronen von kochensola2025

Mengen für 10 Personen

1. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
3. Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Speckmischung darauf anrichten.

5 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

1 kg fest kochende Kartoffeln

375g Speckwürfeli(Vegan)

12.5dl Gemüsebouillon

5dl Halbrahm

625g Äplermagronen

150g geriebener Gruyère(i würd sägä meh)