

# Äplermagronen

von Philipp Forster

Mengen für 10 Personen

1. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
3. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Quelle: [http://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA140106\\_0005A-40-de](http://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de)

Gewürze: Salz

750 g Zwiebel

5.0 Stück Knoblauchzehen

1.0 kg Kartoffeln festkochend

375 g Speckwürfeli

1.25 Liter Bouillon (flüssig)

5.0 dl Halbrahm

625 g Nudeln

150 g Reibkäse

Nach Betti Bossi