

# Äplermagronen

von Philipp Forster

Mengen für 42 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 beigegeben, 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

3.15 kg Zwiebel

21 Stück Knoblauchzehen

4.2 kg Kartoffeln festkochend

1.58 kg Speckwürfeli

5.25 Liter Bouillon (flüssig)

2.1 Liter Halbrahm

2.63 kg Nudeln

630 g Reibkäse

Nach Betti Bossi