Älplermagronen glutenfrei und vegi von Andreas Padeste

Mengen für 2 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 beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

3.Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?title=Aelplermagronen&ps=10

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 Stück Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
200 g Kartoffeln festkochend	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	GLUTENFREI
1.0 dl Halbrahm	
125 g glutenfreie Pasta	GLUTENFREI
30 g Reibkäse	Gruyere
400 g Apfelmus	
18 g Röstzwiebeln	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*