



Äplermagronen one pot

von Ielia Kuhn

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/aelpier-one-pot>

250 g Zwiebel	2.5 zwiebeln
1.25 kg Kartoffeln festkochend	Zwiebel halbieren, in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in Würfel à 1 cm schneiden.
25 g Butter	Butter in einer grossen Pfanne schmelzen, Zwiebel langsam darin dünsten, bis sie weich ist. Kartoffeln dazugeben, kurz mitdünsten. Bouillon, Milch und Rahm dazugeben, aufkochen. 1 Minute bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
7.5 dl Bouillon (flüssig)	
1.25 Liter Milch	
3.75 dl Halbrahm	
750 g Äplermagronen	Salz und Teigwaren dazugeben, nochmals aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 8–12 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich rühren.
5.0 TL Salz	Wenn Teigwaren und Kartoffeln gar sind, Pfanne vom Herd ziehen. Käse dazugeben, mit einer Holzgabel gut mischen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
300 g Käsemischung	gruyere/sbrinz Mischung
200 g Röstzwiebeln	
1.0 kg Apfelmus	