



Älplermagronen über dem Feuer

von Eva Tomaschett

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

625 g Älplermagronen
1.0 kg Kartoffeln festkochend
1.25 Liter Bouillon (flüssig)
5.0 dl Halbrahm
150 g Greyerzer
100 g Speckwürfeli
100 g Zwiebel

Speckwürfeli und Zwiebeln andünsten.

Ablöschen mit Bouillon und Rahm -> aufkochen.

Kartoffeln dazugeben und rund 10 min kochen.

Teigwaren dazugeben und al dente kochen (oder so, wie man es mag) und bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen und würzen mit Salz und Pfeffer.

Dazu passt:

Zwiebelschweize darüber und Apfelmus daneben