



# Äplermagronen Vegi von Sofie Keller

Mengen für 28 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 begeben, 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](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?title=Aelplermagronen&ps=10)

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

14 Stück Zwiebeln

14 Stück Knoblauchzehen

2.8 kg Kartoffeln festkochend

3.5 Liter Bouillon (flüssig)

1.4 Liter Halbrahm

1.75 kg Äplermagronen

420 g Reibkäse Gruyere

5.6 kg Apfelmus

252 g Röstzwiebeln