Älplermagroni mit Kürbis von Dominic Becker

Mengen für 10 Personen

Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen.
Bouillon und Rahm aufkochen, Kürbis und Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze al dente kochen (je nach Pasta 8-12 Minuten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Zwiebeln darauf verteilen.
Nach Bedarf zusätzlichen geriebenen Käse darauf verteilen.

Quelle: fooby.ch
Tags: Vegetarisch
Gewürze: Salz, Pfeffer

400 g Zwiebel	in Streifen
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Vollrahm	
1.38 kg Kürbis	(z. B. Butternuss), gewürfelt Achtung: Schale nicht miteingerechnet
625 g Penne	
200 g Greyerzer	gerieben

Variante mit Speck:
Speck mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten.