

## Äplermagroni mit Kürbis von Dominic Becker

Mengen für 34 Personen

Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen.

Bouillon und Rahm aufkochen, Kürbis und Teigwaren begeben, 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

1.36 kg Zwiebel	in Streifen
6.8 Stück Knoblauchzehen	gepresst
4.42 Liter Bouillon (flüssig)	
1.7 Liter Vollrahm	
4.68 kg Kürbis	(z. B. Butternuss), gewürfelt Achtung: Schale nicht miteingerechnet
2.13 kg Penne	
680 g Greyerzer	gerieben

Variante mit Speck:

Speck mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten.