



Äplermakronen (GLUTENFREI) von Miriam Lehner

Mengen für 1 Personen

* 45 g Zwiebeln	
* 1.5 g Knoblauchzehen	
100 g Kartoffeln festkochend	Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
1.25 dl Bouillon (flüssig)	
5 cl Halbrahm	
62.5 g Gluten/Seitanfix	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.
15 g Reibkäse	
* 12.5 Prise Salz	
0.1 g Pfeffer	Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Mischung darauf anrichten.
15 g Reibkäse	Zusätzlich auftischen.
25 g Apfelmus	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

<https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/aepplermakronen-10004767/>