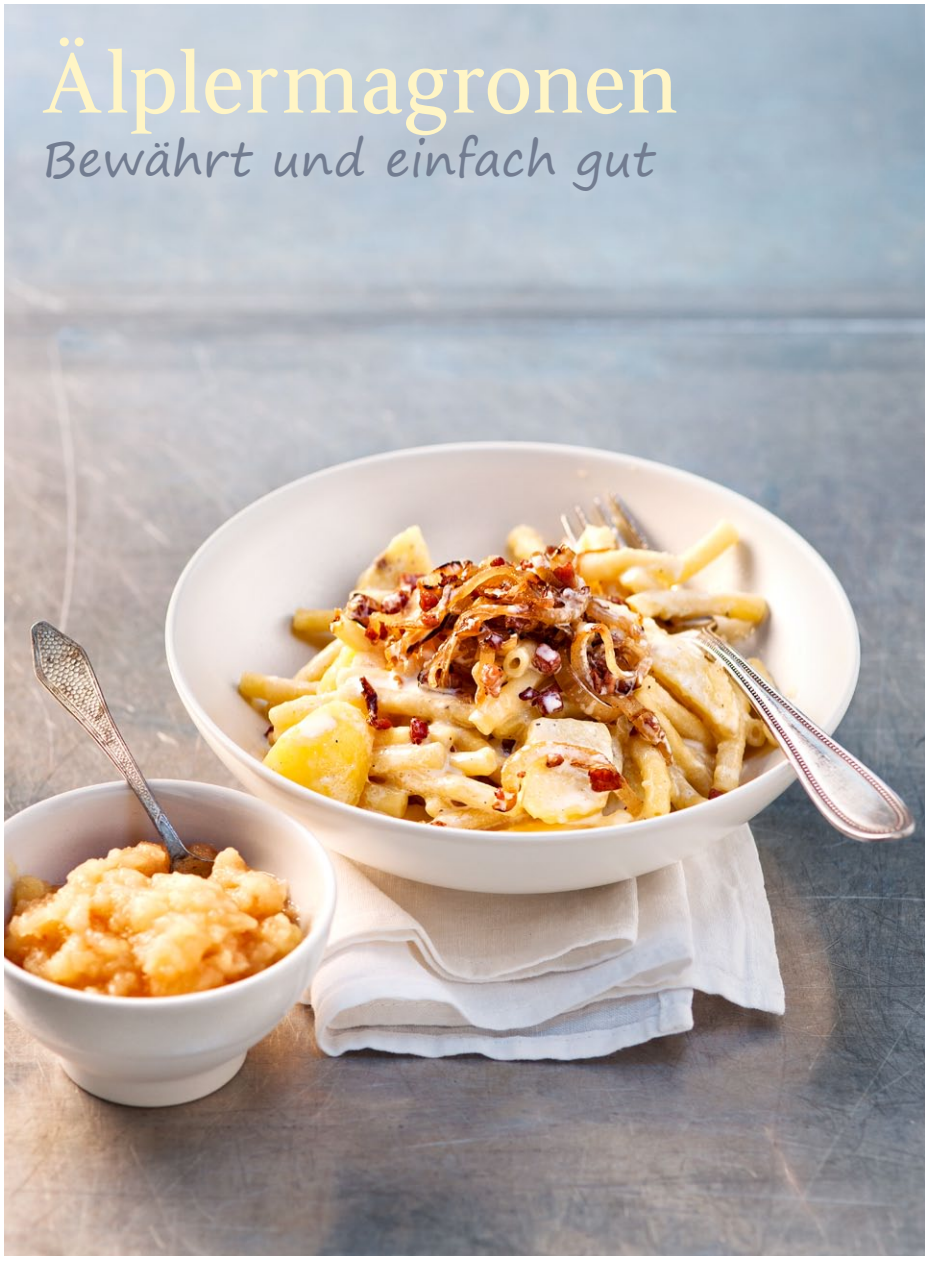
Betty Bossi

Älplermagronen

Bewährt und einfach gut



ca. 1.80 pro Person

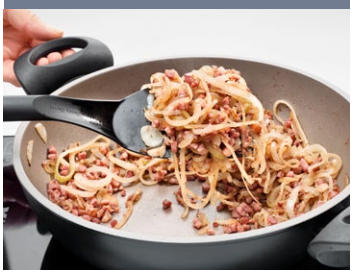


Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

2	**Zwiebeln**
2	**Knoblauchzehen**
400 g	**fest kochende Kartoffeln**
150 g	**Speckwürfeli**
5 dl	**Gemüsebouillon**
2 dl	**Halbrahm**
250 g	**Teigwaren** (z. B. Älplermagronen)
60 g	**geriebener Gruyère**
½ TL	**Salz**
wenig	**Pfeffer**

Portion: 632 kcal, F 32 g Kh 62 g, E 23 g

1. Schritt



Zwiebeln in Ringe, **Knoblauch** in Scheiben, **Kartoffeln** in Würfel schneiden. **Speck,** Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

2. Schritt



Bouillon und **Rahm** aufkochen, Kartoffeln und **Teigwaren** beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

3. Schritt



Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Dazu passt: Apfelmus.

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 01/2014
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch