

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	4

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN

400 g	Älplermagronen
240 g	Kartoffel (festkochend)
2 St.	Apfel
160 g	Speckwürfel
1 St.	Frühlingszwiebeln
3 dl	Rahm
8 dl	Gemüsebouillon
80 g	Käse zum Überbacken

Anleitung

1. Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grossen Topf geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 20 Min kochen

2. Käse daruntermischen, abschmecken, Röstzwiebeln darauf verteilen.