

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

10000 g	Älplermagronen
6000 g	Kartoffel (festkochend)
50 St.	Apfel
4000 g	Speckwürfel
25 St.	Frühlingszwiebeln
75 dl	Rahm
200 dl	Gemüsebouillon
1980 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.