

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	12

Zutaten

FÜR 12 PORTIONEN

1200 g	Älplermagronen
720 g	Kartoffel (festkochend)
6 St.	Apfel
480 g	Speckwürfel
3 St.	Frühlingszwiebeln
9 dl	Rahm
24 dl	Gemüsebouillon
240 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.