

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	20

Zutaten

FÜR 20 PORTIONEN

2000 g	Älplermagronen
1200 g	Kartoffel (festkochend)
10 St.	Apfel
800 g	Speckwürfel
5 St.	Frühlingszwiebeln
15 dl	Rahm
40 dl	Gemüsebouillon
400 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.