

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

4000 g	Älplermagronen
2400 g	Kartoffel (festkochend)
20 St.	Apfel
1600 g	Speckwürfel
10 St.	Frühlingszwiebeln
30 dl	Rahm
80 dl	Gemüsebouillon
790 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.