

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	6

Zutaten

FÜR 6 PORTIONEN

600 g	Älplermagronen
360 g	Kartoffel (festkochend)
3 St.	Apfel
240 g	Speckwürfel
1½ St.	Frühlingszwiebeln
4½ dl	Rahm
12 dl	Gemüsebouillon
120 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.