

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	8

Zutaten

FÜR 8 PORTIONEN

800 g	Älplermagronen
480 g	Kartoffel (festkochend)
4 St.	Apfel
320 g	Speckwürfel
2 St.	Frühlingszwiebeln
6 dl	Rahm
16 dl	Gemüsebouillon
160 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.