

# Älplermagronen

erwährt und einfach gut

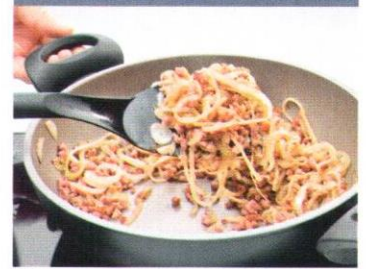


Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g fest kochende Kartoffeln
- 150 g Speckwürfel
- 5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm
- 250 g Teigwaren (z. B. Älplermagronen)
- 60 g geriebener Gruyère
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer

Portion: 632kcal, F 32g Kh 62g, E 23g

## 1. Schritt



Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

## 2. Schritt



Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

## 3. Schritt



Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebelmischung darauf verteilen.

Dazu passt: Apfelmus.

## BESTELL-TIPP



Ab jetzt brauchen Sie nur noch den Pfannendeckel «universal»! Er passt auf alle Pfannen von 21–28 cm Ø. Das Fenster sorgt für Durchblick beim Kochen. Bestellmöglichkeit in der Beilage und auf unserer Website.

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)