



Äplermagronen

Vor- und zubereiten: ca. **35 Min.**

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

Zutaten

für 4 Personen

2 **Zwiebeln**
2 **Knoblauchzehen**
400 g fest kochende **Kartoffeln**
150 g **Speckwürfeli**

5 dl **Gemüsebouillon**
2 dl **Halbrahm**
250 g **Teigwaren** (z. B. Äplermagronen)

60 g geriebener **Gruyère**
0.5 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.
3. Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Speck-Mischung darauf anrichten.

Dazu passt: Apfelmus.
