

Äplermagronen



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**

Und so wirds gemacht:

1. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffel in Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgezogen ist.
3. Käse daruntermischen, würzen.
Beiseite gestellte SpeckZwiebelMischung darauf verteilen.