

Älpler-Magronen

Zutaten:

2	Zwiebeln
400 g	festkochende Kartoffeln
150 g	Speckwürfel
5 dl	Gemüsebrühe
2 dl	Sahne
250 g	Teigwaren
60 g	geriebener Käse

Experimentiervorschrift:

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

Bouillon und Rahm in einem Topf aufkochen, die Kartoffeln und nach etwa 10 Minuten die Teigwaren hinzugeben und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen. Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Speckmischung darüber geben. Dazu schmeckt Apfelmus.