

# Äplermagronen

Für 4 Personen. Besonders praktisch: die Kartoffeln werden roh dazu gegeben

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400g fest kochende Kartoffeln, roh
- 150g Speckwürfeli
- 5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm
- 250g Teigwaren (z.B. Dinkel-Penne\*)
- 60g geriebener Gruyère
- ½ TL Salz\*
- wenig Pfeffer

## Zubereitung

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

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

Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Dazu passt: Apfelmus

Quelle: Betty Bossi

\*können im Mühleladen bezogen werden