

Äplermagronen

6 ½ dl Bouillon

aufkochen

1 kg Kartoffeln, fest kochend

schälen, in kleine Würfel schneiden, zugeben, zugedeckt weich kochen

2 ½ dl Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat

zugeben, sorgfältig mischen

500 g Teigwarenröhren (Magronen,
Penne oder Hörnli)

im siedenden Salzwasser al dente kochen, abgiessen, kurz kalt
abspülen

gekochte Teigwaren

250 g Reibkäse aus der Region

zu den Kartoffeln geben, sorgfältig mischen

Variante

- Zusätzlich 5 Zwiebeln in Streifen schneiden, in wenig Bratbutter oder Öl hellbraun rösten, über die Äplermagronen verteilen

Geeignet für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung