

Äplermagrone mit Öpfelmus

1 Zutaten (4 Personen)

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g fest kochende Kartoffeln
- 150 g Speck (Würfel oder selbst geschnitten)
- 5 dl Bouillon (Gemüse oder Fleisch)
- 2 dl Halbrahm
- 250 g Teigwaren (Ideal Äplermagronen)
- 60 g geribener Gruyère
- 0.5 TL Salz
- Wenig Pfeffer

2 Anleitung

1. Gründlich Hände waschen



2. Diese Zutaten brauchst du



3. Diese Utensilien brauchst du



4. Schneide die Zwiebeln in Ringe, den Knoblauch klein und die Kartoffeln in Würfel



5. Dünste die Zwiebeln, den Knoblauch und den Speck auf mittlerer Stufe an, bis sie goldbraun sind. Schöpfe danach alles auf einen Teller.



6. Fülle danach die Bouillon und den Rahm in die Pfanne. Bring diese zum Kochen. Schalte danach sofort auf kleine Stufe zurück, gib die Nudeln und die Kartoffeln dazu. Deckel zu und lass das ganze für etwa 10-15min köcheln.



7. Wenn alles eingekocht ist sollte das ganze etwa so aussehen nun kannst du den Käse noch dazugeben.



8. Nun darfst du die Äplermaggrone anrichten. Dazu past Apfelmus. En Guetä 😊

3 Zeigt uns nun eure Kochkünste!

Macht Fotos von euren Älplermaggrone und schickt sie und per Mail an al@pfadi-kreuzlingen.ch

Pfadisachen sind auf den Fotos immer erwünscht.

Wir freuen uns auf eure Fotos!

Üses Bescht, Allzeit bereit, Zämä wiiter, Bewusst Handle

Leitungsteam der Abteilungen Seemöve & Sturmvogel