

Äplermagronen One Pot

Rezept für 4 Personen:

- 350g Hörnli oder Magronen
- 200g fest kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Speckwürfel
- 2 dl Halbrahm
- 6 dl Gemüsebouillon
- 60g geriebener Käse (würziger)
- 30g Röstzwiebeln
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Optional: Apfelmus

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Kartoffeln ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Gemüsebouillon in grossem Topf aufkochen, Hörnli, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Halbrahm dazugeben und ca. 8-10 Minuten kochen, bis die Hörnli und Kartoffeln bissfest sind.
3. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.
4. Am Schluss den Käse daruntermischen, anrichten und die Röstzwiebeln garnieren.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH