

Älplermagronen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Minuten

350g	Teigwaren, z.B. Älplermagronen	Teigwaren in eine grosse Pfanne geben
200g	fest kochende Kartoffeln	Kartoffeln schälen und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden
2	Zwiebeln	Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden
1	Knoblauchzehe	Knoblauch pressen
150g 2dl 6dl	Speckwürfeli Halbrahm Gemüsebouillon	alle Zutaten in die Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen, bis die Teigwaren al dente sind
60g	geriebenen Gruyère	Käse darunter mischen
	Salz, Pfeffer	Älplermagronen nach Bedarf würzen
30g	getrocknete Röstzwiebeln	Röstzwiebeln darauf verteilen. Sofort servieren

