

Radio-Zürisee-Rezepte – «One-Pot-Älpler»

Zutaten für 4 Personen

300gr	Teigwaren (Äplermagronen)
200gr	festkochende Kartoffeln, in ca. 1cm grossen Würfel geschnitten
1	rotschaliger Apfel, in Würfel geschnitten
1	kleine Zwiebel, fein gehackt
120gr	Bauernspeck, in Streifen
2dl	Vollrahm
6dl	Gemüsebouillon
60gr	Appenzellerkäse, gerieben

Kochanleitung

1. Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen und aufkochen.
2. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
3. Käse daruntermischen.

Wer mag kann von der Zwiebel auch etwas bei Seite legen und in einer Bratpfanne andünsten bis sie goldbraun sind und wenn das Gericht fertig ist, vor dem Servieren drüberstreuen.