

Cuisine



POLITIQUE

*Mit Jakob Stark
Ständerat SVP TG*



ÄPLERMAGRONEN Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g fest kochende Kartoffeln
- 150 g Speckwürfeli

- 5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm
- 250 g Teigwaren (z. B. Äplermagronen)

- 60 g geriebener Gruyère
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer

Selbstgemachtes Apfelmus

Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseitestellen.
- Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.
- Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Speck-Mischung darauf anrichten.