



Älpermagronen

KöchIn: Marlene Kelnreiter

Zutaten (2 Personen):

450 ml Gemüsesuppe
150 ml Schlagobers
300gr Kartoffeln
200gr Pasta (zB Penne oder Makkaroni)

2 Zwiebeln
(nach Belieben auch etwas Speck)

100 gr geriebener Hartkäse
Salz
Pfeffer
Beilage: Apfelmus

Zubereitung:

Kartoffeln in sehr kleine Würfel schneiden (ca. 0,5 cm).
Suppe und Schlagobers aufkochen, Kartoffeln und Pasta begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze kochen bis beide al dente sind und die Flüssigkeit verdampft ist. Sollte die Flüssigkeit schon eher verkocht sein, einfach noch etwas Gemüsesuppe oder Wasser nachgießen.

Währenddessen Zwiebeln in Ringe (und bei Belieben auch Speck klein) schneiden und in einer Pfanne in Öl oder Butter braten. Geriebenen Käse unter die fertig gekochte Kartoffel-Pasta Mischung mengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit den gebratenen Zwiebelringen und Apfelmus servieren.