



**Musi-Stars kochen zuhause**

### Äplermagronen (Schweizer Nationalgericht)

*Von Michi, Stefan, Flo, Bini und Christian - voXXclub*

---

#### Zutaten:

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 400g fest kochende Kartoffeln, 150 g Speckwürfel, 5 dl Gemüsebrühe, 2 dl Sahne, 250 g Teigwaren (Makkaroni), 60 g geriebener Käse z. B. Schweizer Gruyère, halber Teelöffel Salz, wenig Pfeffer.

#### Zubereitung:

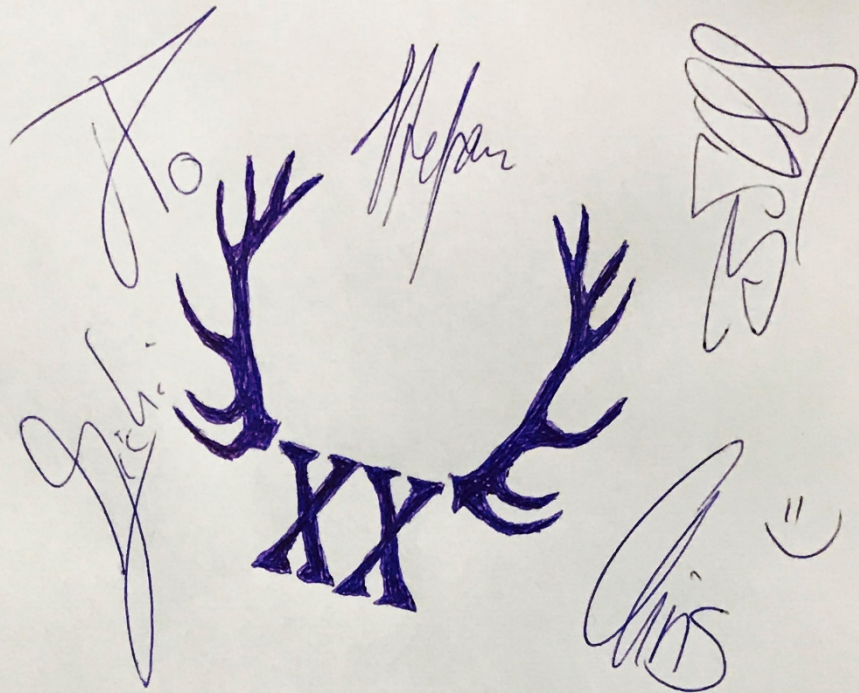
1. Zwiebel in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Gemüsebrühe und Sahne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
3. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.
4. Dazu essen wir Apfelmus.

Wir wünschen euch „ä Guete“ Mahlzeit + viel Spaß beim Nachkochen!

# Äplermagronen (Schweizer Nationalgericht)

Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400g fest kochende Kartoffeln
- 150g Speckwürfel
- 5 dl Gemüsebrühe
- 2 dl Sahne
- 250g Teigwaren (Macheroni)
- 60g geriebener Käse z.B. Schweizer Gruyère 😊
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer



1. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Gemüsebrühe und Sahne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
3. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.
4. Dazu essen wir Apfelmus.

Wir wünschen euch "à Guete", Mahlzeit + viel Spass beim Nachkochen! 😊