

# Älplermagronen

## Das brauchts (für 4 Personen)

250 g Teigwaren (Magronen, Penne)  
400 g Kartoffeln, fest kochend  
5 dl Gemüsebouillon  
2 dl Halbrahm  
60 g Gruyère, gerieben  
Salz, Pfeffer

## So geht's

Bouillon und Rahm aufkochen. Kartoffeln dazu geben und rund 10 Minuten kochen. Teigwaren dazu geben und al dente kochen (oder so, wie man es mag) und bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Käse daruntermischen und würzen.

## Dazu passt

Zwiebelschweitze darüber und Apfelmus daneben.



**Mehr Genuss gibt es auf [querdurchdenalltag.com](http://querdurchdenalltag.com).**