

« Hinderschi» Äplermagronen

1 grosse Zwiebel Ringe schneiden , im Kokosfett dämpfen

150 gr Kartoffeln schälen und 1cm Würfel schneiden , dazugeben

4 dl. Ochsenbouillon dazugeben und zum Kochen bringen

150 gr. breite Nudeln oder Röhren dazugeben, ca. 20 Minuten köcheln

In dieser Zeit Apfelmus machen (5 Min. Dampfkochtopf, dann mit dem Stabmixer pürieren)

120 gr geraffelten Käse und 100 gr Qimic dazugeben

ca. 10 Minuten ruhen lassen