

Äplermagronen



Pour 4 Personen

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Zutaten

- 400 g Freiburger Hörnli
- 200 g weisse Zwiebeln
- 200 g geräucherter Speck
- 50 g Butter
- 2 dl Doppelrahm
- 200 g geriebener Gruyère AOP
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schneiden Sie den Speck in Würfel und die Zwiebeln klein.

Schmelzen Sie die Butter.

Speckwürfel und Zwiebeln anbraten. Die rohen Nudeln dazugeben.

Ca. 8 bis 10 Min auf die gleiche Weise wie ein Risotto kochen, dabei nach und nach das Wasser hinzufügen.

Wenn die Nudeln gar sind und das Wasser verdampft ist, den Pfeffer, den geriebenen Gruyère AOP und die Doppelrahm dazugeben.