

Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist für die Weglassphase geeignet. Bitte passe es aber dennoch der individuellen Verträglichkeit deines Kindes an.

## Äplermagronen

### Zutaten

400 g festkochende Kartoffeln  
250 g Dinkel-Magronen  
2 dl Reisrahm  
5 dl Gemüsebouillon  
1–2 Schalotten  
4 Scheiben Rohschinken ohne Zusatzstoffe



### Zubereitung

Schalotten und Kartoffeln schälen. Schalotten in Ringe und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, bereitstellen.

Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.

In der Zwischenzeit den Rohschinken in feine Streifen schneiden.

Wenn die Flüssigkeit aufgeköcht ist, mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack abschmecken.

Auf die Teller servieren und mit Schalotten und Schinken dekorieren.

Nach Geschmack können die Äplermagronen noch mit dem Kernen-Parmesan aus dem FEBA-Kochheft bestreut werden.

Dieses Rezept ist von Nicole S.