



CHEFKOCH.DE

Schweizer Äpller Maccharonen

Äpller Macaroni

Die Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit den Nudeln gar kochen. Nudeln evt. erst ein paar Minuten später ins Kochwasser geben.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Streifen schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln anbraten. Die Kartoffeln und die Nudeln abgießen und mit den Zwiebeln und den Speckwürfeln mischen. Diese Mischung lagenweise mit dem Käse in eine Gratinform füllen, den Rahm evt. mit wenig Pfeffer und Muskat würzen und darüber gießen. Im Ofen bei 150°C noch ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Am Tisch noch einmal kurz mischen. In der Schweiz wird dazu Apfelmus serviert. Das schmeckt nicht jedem, Salat passt auch.



Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 2 Portionen:

4	Kartoffel(n)	<i>200 g</i>
200 g	Nudeln (Makkaroni)	
1	Zwiebel(n)	<i>2 Zwiebeln</i>
150 g	Speck, Würfel	
200 g	Käse (Mischung für Käsespätzle), gerieben	
250 ml	Rahm	<i>1,8 dl</i>
	Salz und Pfeffer	
	Muskat	

Verfasser: Clodä1

Apfelmus