

"Äpler Markronen"

nach Schweizer Art



von: njoy-food


4 Portionen


Zutaten:

2 (160 g) Zwiebeln geschält
5 (400 g) Kartoffeln geschält in 1 cm grosse
Würfel geschnitten
400 g Nudeln (Makkaroni)
200 g Schinken gekocht in Würfel
geschnitten
150 g Emmentaler geraspelt mind. 20% Fett
i. Tr. oder anderen Käse
200 g Koch- Sahne 30% Fett (Saucenrahm)
100 g Milch
2 EL (20 g) Butter kalt

Zubereitung

- 1 Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln in der Butter andünsten und warm stellen.
- 2 Kartoffel, die vorher geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten wurden, in Salzwasser ca. 10-12 Minuten vor Zugabe der Makkaroni kochen. Beide Zutaten zusammen al dente weiterkochen und anschliessend abseihen.
- 3 Den gewürfelten Schinken in einer beschichteten Pfanne dünsten.
- 4 Die Schinkenwürfel mit der Kartoffel-Makkaroni-Mischung vermengen und in eine feuerfesten Auflaufform geben. Den geraspelten Käse darüberstreuen und die restliche Butter, als Flöckchen darauf verteilen.
- 5 Die Milch-Sahnemischung kurz aufkochen und über die Kartoffel-Makkaroni-Mischung gießen.
- 6 Die gedünsteten Zwiebeln über die Äpler Makronen streuen und bei 200 Grad ca 20 Minuten überbacken.

 Arbeitszeit: 25 Minuten
Koch-/Back-/Trockenzeit: 20 Minuten
Fertig in: 45 Minuten

 njoy-food