

Älpermakaronen von florence rüd

Mengen für 10 Personen

1. Wasser aufkochen, Salzen und die gewürfelten Kartoffeln hineinschmeissen.
2. Nach ca. 15min die Maccaronis separat kochen.
3. Sobald die Maccarones ihre Kochzeit erreicht haben (Siehe Packung) das Wasser absieben. Ein teil für lactos/veganer auf seite legen.
4. Milch mit Gewürzen würzen.
5. Kartoffeln und Maccarones zurück in die Pfanne schütten.
6. Milch, Rahm zugeben und verrühren. Käse darunter mischen.
7. tomatensauce mit teigwaren mischen erwärmen.

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Küchenwaage, Abtropfsieb, Sieb, Grantinform, Schneidebrett, Messer

2.0 kg Kartoffeln	Kartoffeln in Stücke Schneiden ca. 1cm auf 1cm
1400 kg kleine Maccaroni	
5.0 dl Milch	
5.0 dl Vollrahm	
500 g Reibkäse	gerieben!!!!!!!
500 g Apfelmus	
900 g Speckwürfeli	separat anbraten/servieren.
500 g gehackte Tomaten	