

Äpler-Maccarone von auffahrtwilli

Mengen für 10 Personen

Und so wirds gemacht:

1. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
3. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de

Gewürze: Pfeffer

650 g Kartoffeln

250 g Zwiebeln

* 3 g Knoblauchzehen

12.5 g Bouillion

1.25 Liter Wasser

5.0 dl Halbrahm

550 g Penne

150 g Reibkäse

800 g Apfelmus

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g