

Äpler-Maccaroni mit selbstgemachtem Apfelmus

von twistibus

Mengen für 10 Personen

Und so wirds gemacht:

1. Apfelmus kochen

2. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

3. Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

4. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte 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	
1.25 Liter Wasser	
25 g Bouillion	
5.0 dl Halbrahm	
550 g Penne	
* 5 g Salz	nach Belieben
1.0 g Pfeffer	
150 g Reibkäse	
1.5 kg Äpfel	Fürs Apfelmus die folgenden Zutaten (Äpfel geschält, entkernt und klein geschnitten) miteinander einkochen.
2.5 dl Apfelsaft	
50 g Zucker	
2.0 TL Zimt	

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