



Äpler Makronen

von Zora Rehm

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

1.0 kg Äplermakronen

800 g Kartoffeln festkochend

4.0 dl Rahm

500 g Reibkäse

4.0 Stück Zwiebeln

5.0 EL Öl

6.0 TL Salz

1. Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und zum kochen bringen
2. Kartoffeln waschen oder schälen, in Stücke schneiden und ins kochende Wasser geben
3. Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, Makronen ins kochende Wasser zutun und nach Angabe auf Packung kochen.
4. Zwiebeln schälen, in Ringe oder Halbringe schneiden und im Öl anbraten
5. Makronen und Kartoffeln abgiessen und anschliessend mit Rahm, Gewürzen und Zwiebeln vermengen
6. Käse daruntermischen