

Äplermaccronen

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: Gignol

10 Stück Zwiebeln

4.0 Stück Knoblauchzehen

1.25 kg kleine Maccaroni

400 g Kartoffeln festkochend

600 g Greyerzer

2.5 dl Rahm

500 g Apfelmus

Zubereitung

1. Kartoffeln und Teigwaren al dente kochen. Kalt abwaschen. Kalt stellen
2. Zwiebelringe braten. Am Schluss eine Prise Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Kalt stellen
3. Speck braten. Kalt stellen
4. Rahm mit $\frac{1}{2}$ des Käses aufkochen, Würzen mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz
5. Maccaroni & Kartoffeln in eine ausgebutterte Backform geben.
6. $\frac{1}{2}$ des restlichen Käses daruntertermischen.
7. $\frac{1}{2}$ der Zwiebeln und des Specks daruntertermischen
8. Rahm darübergiessen
9. Restlicher Käse darüberstreuen
10. Restliche Zwiebeln & Speck darüberstreuen
11. Bei 180 Grad ca. 10min in den Backofen (bis der Käse verlaufen ist)