

Kochen

Simon Tress

Dienstag, 28.01.2020

**Käse-Makkaroni mit Kartoffeln und Apfelmus
(Älplermagronen)**

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Apfelmus

600 g Äpfel, säuerlich
3 EL Zitronensaft
0,5 Zimtstange
50 ml Wasser
1 EL Zucker, braun

Für die Makkaroni

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Kartoffeln, festkochend
100 g Speck, durchwachsen
450 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne
250 g Makkaroni
80 g Gruyère (Schweizer Hartkäse)
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in grobe Stück schneiden.
2. Apfelstücke, Zitronensaft, Zimt und Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.
3. Äpfel durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) oder grobes Sieb passieren. Apfelmus mit etwas Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.
4. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.
5. Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles unter Wenden goldbraun braten.
6. Gemüsebrühe und Sahne in einem großen Topf aufkochen.
Kartoffeln und Nudeln untermischen, unter gelegentlichem Rühren aufkochen.
7. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen, bis die Nudeln noch leichten bissfest sind und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Gegebenenfalls noch etwas heißes Wasser angießen, alles sämig einkochen lassen.
8. Käse reiben, unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Speck-Zwiebel-Mischung vor dem Servieren auf dem Makkaroni-Mix verteilen. Das Apfelmus dazu servieren.



Tipp: ohne Speck ist schmeckt das Essen auch Vegetariern. Den Speck einfach weglassen oder durch geröstete Walnüsse ersetzen.