



Rezeptsammlung

von Eveline Wandfluh & Pascal Lindauer, Husky-Lodge Muotathal, Muotathal

Äpler-Makronen

Zutaten

600 g	fest kochende Kartoffeln geschält, gewürfelt
250 g	Teigwaren, Makronen
200 g	Reibkäse
1 dl	Vollrahm
1dl	Milch
Etwas	Salz, Pfeffer

Zwiebelschwitze:

2	kleingeschnittene Zwiebeln
1-2 EL	Mehl
Etwas	Bratbutter

Zubereitung

Die Kartoffeln und Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Rahm und Milch zusammen aufkochen, würzen und über die Makronen giessen.

Für die Zwiebelschwitze klein geschnittene Zwiebeln im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Makronen verteilen und sofort heiss servieren.