



Äplermakkaroni

Zutaten für 2 Personen

200 g Makkaroni
4-5 kleine Kartoffeln
100 g Rohschinken
100 g Bergkäse
100 ml Schmand
50 ml Milch
Butter
3 kleine Schalotten
Salz
Pfeffer
Blattpetersilie

Und so geht's

- 1 Die Kartoffeln in Würfel schneiden (circa 1 cm groß) und in Salzwasser etwa 10 Minuten kochen.
- 2 Die Makkaroni zu den Kartoffeln geben und beides weiterkochen bis die Makkaroni bissfest sind.
- 3 Den Rohschinken in Würfel schneiden und kurz in der Pfanne andünsten. Währenddessen auch den Bergkäse in kleine Würfel schneiden.
- 4 Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 5 Die Makkaroni und Kartoffeln abtropfen und gemeinsam mit den Rohschinkenwürfeln in eine feuerfeste Form geben. Alles gut vermischen, mit dem Bergkäse, ein paar Butterflöckchen und Pfeffer bestreuen.
- 6 Milch und Schmand kurz aufkochen lassen und dann über dem Gericht verteilen.
- 7 Die Äplermakkaroni 15-20 Minuten im Backofen überbacken. Währenddessen die Schalotten in Ringe schneiden und in Butter dünsten.
- 8 Äplermakkaroni aus dem Ofen holen, mit den Zwiebeln und Blattpetersilie bestreuen.
- 9 Jetzt noch ein Glas Apfelmus auf den Tisch und ... Unglaublich, aber wahr: es schmeckt hervorragend! Probiert's aus!

TIPP Ich würde an dieser Stelle dem Gericht nur noch mit etwas Pfeffer Pfiff geben. Durch die in Salzwasser gegarten Makkaroni und Kartoffeln sowie den Rohschinken ist das Gericht bereits salzig genug.

Guten Appetit!

