Älpermakaronen von florence rüd

Mengen für 10 Personen

1. Wasser aufkochen, Salzen und die gewürfelten Kartoffeln hineinschmeissen.
2. Nach ca. 15min die Maccarones dazugeben.
3. Sobald die Maccarones ihre Kochzeit erreicht haben (Siehe Packung) das Wasser absieben.
4. Milch mit Gewürzen würzen.
5. Kartoffeln und Maccarones zurück in die Pfanne schütten.
6. Milch, Rahm zugeben und verrühren. Käse darunter mischen.

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Sieb, Schneidebrett, Küchenwaage, Grantinform, Messer, Abtropfsieb

2.0 kg Kartoffeln	Kartoffeln in Stücke Schneiden ca. 1cm auf 1cm
1400 kg kleine Maccaroni	
5.0 dl Milch	
5.0 dl Vollrahm	
500 g Reibkäse	gerieben!!!!!!!
500 g Apfelmus	