

Äpler-Maccarone von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Und so wirds gemacht:

1. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2. Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
3. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de

Gewürze: Pfeffer

1.0 kg Kartoffeln

250 g Zwiebeln

* 3 g Knoblauchzehen

1.25 Liter Bouillon (flüssig)

5.0 dl Halbrahm

650 g Penne

200 g Greyerzer

800 g Apfelmus

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g