



Auftrag:Kochen Rezept

Äpler Makkaroni

2 Portionen

Zutaten:

4 Kartoffeln

450 g Penne

140 g Speckwürfel

2 dl Sahne

200 g geriebener Käse

1 gelbe Zwiebel

Butter zum braten

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- 1** Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.
- 2** Die Kartoffeln 5 Minuten kochen lassen. Dann die Penne dazugeben und noch 5 Minuten kochen lassen.
- 3** Die Speckwürfel anbraten.
- 4** Die Sahne über die Speckwürfel gießen und aufkochen lassen.
- 5** Kartoffeln, Penne und den geriebenen Käse in eine ofenfeste Form geben.
- 6** Speckwürfel und Sahne dazugeben.
- 7** Noch mehr geriebenen Käse darüber streuen.
- 8** 7-8 Minuten im Ofen backen, bei 200 Grad.

Äpler Makkaroni werden traditionell mit Apfelmus serviert. Guten Appetit!