



Käse-Makkaroni mit Apfelkompott

Für 4 Personen

300 g fest kochende Kartoffeln

350 g Äplermakkaroni

Salz

100 g Bergkäse

100 g milder Tilsiter

1,5 dl Halbrahm

APFELKOMPOTT

800 g Äpfel z. B. Golden Delicious

1 kleine Zimtstange

¼ Zitrone

½–1 EL Zucker

1 dl Wasser

1 Für das Kompott die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. Mit Zimt, Zitrone, Zucker und Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze weich kochen. Zimt und Zitrone entfernen. Apfelkompott abkühlen lassen.

2 Kartoffeln rüsten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In viel Salzwasser 5–6 Minuten vorkochen. Teigwaren dazugeben und mit den Kartoffeln 10–12 Minuten knapp weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.

3 Backofen auf 170 °C vorheizen. Käse in 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit Kartoffeln und Teigwaren mischen. In eine ofenfeste Form geben. Mit Rahm begiessen. Makkaroni in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Kompott dazuservieren.



Zubereitung ca. 30 Minuten

+ ca. 25 Minuten backen

Pro Person ca. 28 g Eiweiss, 23 g Fett,
105 g Kohlenhydrate, 3100 kJ/750 kcal