

Kochen mit 20 Minuten



© SAISONKÜCHE

Käse-Makkaroni mit Apfelkompott

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 25 Minuten backen

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 350 g Äplermakkaroni
- Salz
- 200 g Bergkäse oder milder Tilsiter
- 1,5 dl Halbrahm
- 800 g Äpfel, z. B. Golden Delicious
- 1 kleine Zimtstange
- ¼ Zitrone
- 1/2 EL Zucker
- 1 dl Wasser

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 weichkochen. Zimt und Zitrone entfernen. Apfelkompott abkühlen lassen.

Kartoffeln rüsten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In viel Salzwasser 5 bis 6 Minuten vorkochen. Teigwaren dazugeben und mit den Kartoffeln ca. zehn Minuten knapp weichkochen. Abgiessen und abtropfen lassen.

Backofen auf 170 Grad 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.

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

Rezept created by

saisonküche
www.saison.ch

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

<i>Titel</i>	<i>Auflage</i>
20 Minuten ZH	189'148
20 Minuten BS	83'783
20 Minuten BE	108'608
20 Minuten LU	55'259
20 Minuten SG	57'570