

Makaronen-Gratin mit Tilsiter-Streusel



Tipp: Statt frische Äpfel getrocknete Apfelinge verwenden.



Zutaten

- 300 g Makaronen
- ½ dl trockener Weisswein oder Apfelsaft
- 2 ½ rotschalige Äpfel, in Ringen
- 200 g Schinken, in Streifen
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- 200 g TILSITER ROT, in Würfeln

Guss

- 1 ½ dl Rahm
- ½ dl Milch
- 1 Ei
- 1 EL Maisstärke
- wenig Muskat
- 2 Prisen Salz

Streusel

- 75 g TILSITER ROT, grob gerieben
- ½ rotschaliger Apfel, grob gerieben
- 2 EL Paniermehl
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 ½ Litern, gefettet

Schwierigkeit: leicht

1. Makaronen in siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen.
2. Wein in derselben Pfanne aufkochen, Apfelschnitze beigeben, ca. 2 Min. ziehen lassen. Makaronen und Schinken daruntermischen, würzen, mit den TILSITER-Würfeln in die vorbereitete Form geben.
3. Guss: Rahm mit den restlichen Zutaten verrühren, über die Makaronen giessen.
4. Streusel: TILSITER mit den restlichen Zutaten mischen, darauf verteilen.
5. Backen: ca. 20 – 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Nährwerte pro Portion



Rezept-Video
www.tilsiter.ch/rez8

