

Spezialitads dal Grischun



ÄLPLER MAKKARONI

Eine währschafte Mahlzeit und gleichzeitig eine Gaumenfreude

Zutaten (für 4 Portionen)

- 400 g Makkaroni
- 4 - 5 Kartoffeln
- 200 g Rohschinken, Rohess-Speck oder Salsiz
- 150 g Alpkäse geraffelt
- 2 dl Saucenrahm
- 1 dl Milch
- Butter
- 1 - 2 grosse Zwiebeln

Zubereitung

**(Vorbereitungszeit: 20 Minuten,
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)**

Kartoffeln schälen in 1 cm grosse Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten vor Zugabe der Makkaroni kochen. Dann die beide Zutaten zusammen weiterkochen bis die Makkaroni bissfest gar sind.

Rohschinken, Speck oder Salsiz in Würfel schneiden und in der Bratpfanne dünsten. Den Alpkäse mit der Röstiraffel reiben.

Die gekochte Makkaroni- Kartoffelmischung abtropfen, in einer feuerfesten Form anrichten und die Fleischwürfeli daruntermischen und mit dem geraffelten Käse und wenig Butterflocken bestreuen. Die Milch- Rahmmischung kurz aufkochen und über das Gericht verteilen. Die Zwiebeln werden in Streifen geschnitten und in Butter gedünstet und vor dem Auftischen über die Älplermakkaronen gestreut. Im vorgewärmten Ofen bei 200 ° C ca. 15 bis 20 Minuten überbacken.



SURSELVA



minipic