

Sören Anders
Winterliche Makkaroni mit Speck, Käse und Apfelmus**Freitag, 15. Januar 2021**
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche

Zutaten:

Für das Apfelmus

600 g säuerliche Äpfel
3 EL Zitronensaft
½ Zimtstange
etwas Zucker

Für die Makkaroni

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Kartoffeln, fest kochend
100 g Speckwürfel
450 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne
250 g Makkaroni
80 g Bergkäse
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, trocken reiben und in grobe Stück schneiden.
2. Apfelstücke, Zitronensaft, Zimt und etwas Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.
3. Äpfel durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) oder grobes Sieb passieren. Apfelmus nach Belieben mit etwas Zucker abschmecken. Auskühlen lassen.
4. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.
5. Gemüsebrühe und Sahne in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln und Makkaroni untermischen, unter gelegentlichem Rühren wieder sacht aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen, bis die Nudeln noch leichten Biss haben und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Gegebenenfalls noch etwas heißes Wasser angießen, alles sämig einkochen lassen.
6. In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
7. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles unter Wenden goldbraun braten.
8. Käse grob reiben. Die gekochten Nudeln/Kartoffeln vom Herd ziehen und den Käse darunter mischen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Speck-Zwiebel-Mischung vor dem Servieren auf dem Makkaroni-Mix verteilen. Das Apfelmus dazu servieren.

Pro Portion: 810 kcal / 3385 kJ
82 g Kohlenhydrate; 20 g Eiweiß; 44 g Fett