

Äplermakaronen

- Glutenfrei: Als Teigwaren eignen sich sehr gut die Marken von Pasta Avanti und von Le Veneziane (verkochen nicht so schnell)
- Laktosefrei: Butter durch Becel ersetzen
Milch und Rahm durch laktosefreie Milch/Rahm ersetzen
Anstelle von Sbrienz Parmesan verwenden

Äplermakaronen

	Salzwasser	aufkochen
250 g	Kartoffel	in feine Würfel schneiden, begeben, 5 Minuten kochen
300-350g	Makkaroni	begeben, al dente kochen (ca. 8 Min), in einem Sieb abtropfen
100-150 g	Sbrienz	
1 dl	Milch	
1-1,5 dl	Rahm	mischen
wenig	Salz,	
wenig	Pfeffer + Muskat	würzen
		Kartoffel-Teigwaren-Mischung in grosse Platte anrichten, mit gewürzter Käsesauce übergiessen etwas Sprienz darüber streuen und im Backofen überbacken oder aufwärmen.
wenig	Sbrienz	
Zwiebel	2 grosse Zwiebeln	in feine Streifen schneiden, in warme Butter geben und hellbraun werden lassen (braucht etwas Zeit). Separat servieren
	etwas Butter	
Apfelmus		zu den Äplermakaronen wird Apfelmus (selbstgemacht oder aus der Dose) serviert

En Guete

Kochen