

# Äpplermagronen

**Für 4 Personen**

**Für das Apfelmus:**

600 g säuerliche Äpfel    3 EL Zitronensaft     $\frac{1}{2}$  Zimtstange  
Zucker

**Für die Makkaroni:**

2 Zwiebeln                    1 Knoblauchzehe            400 g Kartoffeln, festk.  
100 g Speckwürfel            450 ml Gemüsebrühe        250 g Sahne  
250 g Makkaroni                80 g Gruyère                Salz, Pfeffer

Äpfel waschen, trocken reiben und in grobe Stück schneiden.

Apfelstücke, Zitronensaft, Zimt und etwas Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.

Äpfel durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) oder grobes Sieb passieren. Apfelmus nach Belieben mit etwas Zucker abschmecken. Auskühlen lassen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Speck in einer beschichteten Bratpfanne anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles unter Wenden goldbraun braten.

Gemüsebrühe und Sahne in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln und Teigwaren 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.

Käse darunter rühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speck-Zwiebel-Mischung vor dem Servieren auf dem Makkaroni-Mix verteilen. Das Apfelmus dazu servieren.

Otto Koch am 28. Februar 2019