

Nudeln Rezepte

Schweizer Alpenmakrönli

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Teigwaren. Hauptgericht, Kartoffeln, Teigwaren, Nudel

600 g	Kartoffeln (vom Vortag)	200 g	Bergkäse (z. B. Comté)
500 g	Hörnchennudeln		Salz
250 g	geräucherter Speck		Pfeffer
1	Gemüsezwiebel		Muskatnuss
2	Essl. Olivenöl	4	Essl. grob gehackte Petersilie

Hörnchennudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Inzwischen den geräucherten Speck und die Zwiebeln würfeln und zusammen in 2 EL Öl knusprig auslassen.

Mit den gewürfelten Kartoffeln in einer Schale vermengen.

Speck-Zwiebeln, Nudeln, Kartoffeln und 100 g geriebenen Bergkäse in einer Schüssel mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Grob gehackte Petersilie untermischen und alles in eine gefettete Auflaufform geben.

Im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten bei 200 °C auf der 2. Schiene von unten backen.