



Äplermagronen mit Apfelmus

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Kartoffeln, vorw. festk. 1 kg

Penne Rigate 500 g

Zwiebeln, gelb 2 St.

Öl 1 EL

Speckstreifen 125 g

Gemüsebrühe 200 ml

Schlagsahne 200 ml

Pfeffer, schwarz

Muskatnuss, gemahlen

Emmentaler gerieben 200 g

Schnittlauch, frisch 10 g

Apfelmus 8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, große Auflaufform, Sieb

1. In einem Topf ca. 6 l Salzwasser aufkochen. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Im siedenden Salzwasser Penne mit Kartoffeln ca. 10 Min. bissfest bzw. durchgaren. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Speckstreifen darin ca. 3 Min. anbraten. Brühe ggf. anrühren und Speck mit Brühe und Sahne ablöschen. Mit Pfeffer und Muskat würzen und ca. 3 Min. köcheln lassen.
4. Penne und Kartoffeln in ein Sieb abgießen und in einer Auflaufform mit Speck-Sahne-Sauce vermengen. Alles mit Emmentaler bestreuen und im Ofen ca. 15 Min. überbacken.
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Äplermagronen auf Tellern verteilen. Mit Schnittlauch bestreut und Apfelmus servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das süß-säuerliche Apfelmus passt sehr gut zu diesem schweren Gericht und verleiht den Äplermagronen eine erfrischende Note.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1067 kcal
Kohlenhydrate	142 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	36 g