

Käse-Makronen nach Äpler Art mit Röstzwiebeln

Zutaten für ca. 12 Portionen:

750g festkochende Kartoffeln
1000g Hörnchennudeln
600ml Milch
300ml Sahne
750g geriebener Käse (evtl. Bergkäse)
8 Zwiebel (mild)
6 EL Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Majoran

Zubereitung (ca. 60 Min.)

2 Töpfe mit Salzwasser aufsetzen
Backofen vorheizen (200°C, Umluft 180°C)

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln
Im Salzwasser weich kochen
Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen

Milch und Sahne vorsichtig aufkochen
300g vom geriebenen Käse unter Rühren darin schmelzen
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Kartoffel und Nudeln abgießen und in der Milch-Sahne-Käse Soße unterheben
1 Auflaufform einfetten
Mischung in die Form schütten
Übrigen Käse aufstreuen
10 Min. backen

Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln
Bei mittlerer Hitze in heißer Butter goldbraun braten
Auf die Äpler Makronen verteilen und 5 Min. weiterbacken
Mit Majoran garnieren
Heiß servieren (auf Wunsch auch mit Apfelmus)