

# Spezialitads dal Grischun

---



## ÄLPLER MAKKARONI

*Eine währschafte Mahlzeit und gleichzeitig eine Gaumenfreude*

### Zutaten

(für 4 Portionen)

400 g Makkaroni  
4 - 5 Kartoffeln  
200 g Rohschinken, Rohess-Speck oder Salsiz  
150 g Alpkäse geraffelt  
2 dl Saucenrahm  
1 dl Milch  
Butter  
1 - 2 grosse Zwiebeln

### Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 20 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)

- Kartoffeln schälen in 1 cm grosse Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten vor Zugabe der Makkaroni kochen. Dann die beide Zutaten zusammen weiterkochen bis die Makkaroni bissfest gar sind.
- Rohschinken, Speck oder Salsiz in Würfel schneiden und in der Bratpfanne dünsten. Den Alpkäse mit der Röstiraffel reiben.
- Die gekochte Makkaroni- Kartoffelmischung abtropfen, in einer feuerfesten Form anrichten und die Fleischwürfeli

daruntermischen und mit dem geraffelten Käse und wenig Butterflocken bestreuen. Die Milch- Rahmmischung kurz aufkochen und über das Gericht verteilen. Die Zwiebeln werden in Streifen geschnitten und in Butter gedünstet und vor dem Auftischen über die Älplermakkaronen gestreut. Im vorgewärmten Ofen bei 200 ° C ca. 15 bis 20 Minuten überbacken.