

Äplermakkaroni mit Gemüse und Schinken



Zutaten

Für 2 Personen

- 1 Stange Lauch klein
- 80 g Schinken in Scheiben geschnitten
- 2 Kartoffeln mittel
- 1 Esslöffel Bratbutter
- Salz
- 100 g Makkaroni oder ähnliche Teigwaren
- 80 g Erbsen tiefgekühlt
- 1.5 dl Rahm
- 40 g geriebener Sbrinz AOP oder Alpkäse
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einer mittleren Pfanne etwa 2 Liter Wasser aufkochen.

Inzwischen den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Die Schinkenscheiben in kleine Rechtecke schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben, leicht salzen und unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. Gegen Schluss der Garzeit den Schinken und den Lauch beifügen und kurz mitbraten.

Gleichzeitig das kochende Wasser salzen und die Teigwaren darin bissfest garen. Nach 6 Minuten Garzeit die Erbsen dazugeben und mitkochen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Nun den Rahm zur Kartoffel-Lauch-Mischung geben und einmal aufkochen. Die Teigwaren sowie den Käse beifügen, alles gut mischen und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer sowie wenn nötig mit etwas Salz würzen.