



Äplermagronen mit Apfelkompott und Röstzwiebeln

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	4 St.
Salz	
Zucker	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	5 g
Kartoffeln, vorw. festk	400 g
Öl	1 Esslöffel
Schlagsahne	200 ml
Gemüsebrühe	1 L
Macaroni	500 g
Gouda, gerieben	200 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz	
Röstzwiebeln	4 Esslöffel

Zubereitung

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel scheiden. In einem Topf Äpfel mit ca. 150 ml Wasser, Salz und Zucker auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. zugedeckt köcheln und dabei gelegentlich umrühren.

Zwiebel halbieren, schälen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2–3 Min. goldbraun braten. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Im selben Topf Sahne, Gemüsebrühe aufkochen. Kartoffeln und Maccheroni zugeben, Hitze auf niedrige bis mittlere Stufe reduzieren und alles zugedeckt ca. 10 – 12 Min. köcheln, bis Nudeln und Kartoffeln gar sind.

Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Wenn die komplette Flüssigkeit aufgesogen ist, Zwiebeln, Knoblauch und Käse unter die Pasta mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfelkompott nach Geschmack pürieren oder stückig lassen. Äplermagronen auf Teller verteilen, Apfelkompott dazu anrichten und mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Info: Auch wenn es zunächst etwas schräg klingen mag Pasta und Kartoffel zu kombinieren und dann sogar noch Apfelmus dazu zu essen: Probier es aus! Die Süße und Säure des Apfels runden das recht deftige Pasta-Kartoffel-Gericht perfekt ab.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	741 kcal		
Kohlenhydrate	102 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	25 g	Fette	27 g