



Äplermagronen mit Apfelkompott und Röstzwiebeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlerer Topf

1. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel scheiden. In einem Topf Äpfel mit ca. 150 ml Wasser sowie jeweils einer Prise Salz und Zucker auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. zugedeckt köcheln und dabei gelegentlich umrühren.
2. Zwiebeln 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.
3. Im selben Topf Sahne und Gemüsebrühe aufkochen. Kartoffeln und Makkaroni zugeben, Hitze auf niedrige bis mittlere Stufe reduzieren und alles zugedeckt ca. 10–12 Min. köcheln, bis Nudeln und Kartoffeln gar sind.
4. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
5. Wenn die komplette Flüssigkeit aufgesogen ist, Zwiebeln, Knoblauch und Käse unter die Pasta mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. 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: Probiere es aus! Die Süße und Säure des Apfels runden das recht deftige Pasta-Kartoffel-Gericht perfekt ab.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	962 kcal
Kohlenhydrate	148 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	26 g