

Rezept

Älpler-Makkaroni

Ein Rezept von Älpler-Makkaroni, am 28.06.2026

Zutaten

1 weiße Zwiebel	1 kleine festkochende Kartoffel
1 Möhre	2 EL Butter
250 g kurze Makkaroni oder Pennette	500 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 Schuss Kirschwasser oder Obstler (nach Belieben)	80-100 g Greyerzer oder anderer Bergkäse
200 g Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Kartoffel schälen, die Möhre schälen und putzen. Alles in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einem größeren Schmortopf zerlassen. Darin bei mittlerer Hitze die Zwiebel-, Möhren- und Kartoffelwürfel in 3-5 Min. nicht zu dunkel anbraten.

3. Die rohen Nudeln unter das Gemüse rühren, dann die Brühe und nach Belieben Kirschwasser oder Obstler dazugießen. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze offen je nach Packungsangabe der Nudeln ca. 10 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. Inzwischen den Käse reiben. Nach ca. 10 Min. Garzeit sollten die Flüssigkeit fast ganz verkocht, die Kartoffelwürfel gar und die Nudeln bissfest sein. Ist es so weit, die Sahne und so viel geriebenen Käse unterrühren, dass eine sämige Käsesauce entsteht.

5. Die Älpler-Makkaroni mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und sofort auf Tellern servieren, z. B. wie auf der Skihütte mit 1 Klecks Apfelmus. Übrigen Käse dazu reichen.