

# Äpler Makrone

## Zutaten:

1 ½ Lt. Milch  
500 Makkaroni  
500 g Kartoffeln gekocht  
175 g Gruyere mild  
100 g Butter  
1 TL Salz  
2 Zwiebeln in Streifen  
2-3 Knoblauchzehen fein gehackt  
Gewürz & Pfeffer

## Zubereitung:

- Milch salzen und Aufkochen.
- Makkaroni unter stetigem rühren begeben und bei schwachem Feuer (leicht strodeln) kochen.
- Teigwaren müssen die Milch so aufgesogen haben, dass sie noch leicht feucht sind.
- Kartoffeln in Würfel schneiden
- Makkaroni in eine vorgewärmte Schüssel geben und Kartoffelwürfel, Käse und Gewürz darunter mischen.
- Die in Butter gedünsteten Zwiebelstreifen und Knoblauch darüber geben.
- ca. 20 Minuten im Backofen (auf 180° vorgeheizt)

## Urner Variante:

Ohne Kartoffeln!