BUONO CUCINA

Älpler Maccaronen nach Ueli vom Älpli

BERGWIRTSCHAFT | ALP
Oberbuchsiten

https://zuralp.ch

Zutaten (für ca. 4-5 Portionen)

- 300g Älplermaccaronen
- 180-200g Kartoffeln
- 90-100g Schinken
- 70g Kochspeck
- 1 Grosse Zwibele
- Vollrahm ca. 1-2 dl
- Parmesan oder Sprinz Käse (Reibkäse) ca. 80-100g
- Béchamelsauce 6-7 dl

Zubereitung

1. Teigwaren, Kartoffeln 'al dente»'kochen. Schinken, Speck und Zwiebel in Würfel schneiden und in der Bratpfanne leicht anziehen lassen.

2. Alles zusammen in eine genug, grosse Backofenform einfüllen / anrichten. Anschliessend Sauce Béchamel dazugeben und gut vermischen.

3. Das Ganze mit Rahm (Vollrahm) und Käse (Parmesan) bestreuen und im Umluftofen bei 200° und 30% Feuchtigkeit ca. 15-18 Minuten überbacken lassen.

Zutaten Béchamelsauce

- 70g Anke (nix light Produkte)
- 60-70g Mehl (Weissmehl)
- 6-7 dl Milch (3.5% Fett)
- Salz, Pfeffer aus er Mühle und evtl. Muskatnuss

Zubereitung

1. Die Butter in der Pfanne schmelzen, das Mehl zufügen und kurz dünsten, ohne es Dunkel werden zu lassen.

2. Die Pfanne vom Herd nehmen und unter ständigem Umrühren die Milch beigeben. (Sollte es Knollen geben, Sauce durch ein Sieb streichen.)

3. Auf die Kochplatte zurückstellen und unter Rühren 3-5 Minuten köcheln lassen, gut würzen.