

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Überbackene Äpler-Makkaroni

Für 3 Portionen / Zubereitungszeit ca. 40–45 Min.

Rigatoni oder Penne	300g
Gewürfelter Speck	100g
Zwiebeln	2 Stück
Gemüsebrühe	1 Tasse
Petersilie	1 Bund
Weißburgunder	½ Tasse
Muskat	1 Prise
Mehl	1 geh. EL

Salz  
Pfeffer

Schmittkäse 300g

Backofen auf 175 Grad Innentemperatur vorheizen.  
nach Packungsanleitung garen.  
in eine Pfanne geben und bei milder Hitze das Fett auslassen.  
fein würfeln und in einer Pfanne mit ein bisschen Öl glasig dünsten.  
Danach mit

ablöschen und fein gehackte  
dazugeben.

mit  
und

mit einer Gabel verquirlen, zugeben und eindicken. Nudeln  
unter diese Masse heben und mit den übrigen Zutaten sowie  
und

würzig abschmecken.

Ein Drittel der Nudelmasse in eine Auflaufform verteilen sowie  
ein Drittel

darüber geben. Dies zwei Mal wiederholen.

Den Auflauf können Sie nun in den gut aufgewärmten Ofen schieben und  
20 min überbacken lassen, bis er eine schöne goldbraune Kruste hat.

Der ideale Begleiter

[Weißburgunder / Tradition / Trocken](#)

