

**REZEPT VON RUTH**  
Sendung vom 6.7.2013

\* \* \*

**Glarner Schabziger Äpler Makkaroni**

\* \* \*





## HAUPTGANG: GLARNER SCHABZIGER ÄLPLER MAKKARONI

400 g Makkaroni  
250 g Kartoffeln, fest kochend  
2 Zwiebeln  
200 g Speckwürfeli  
Wenig Bratbutter  
3 dl Rahm  
300 g Alpkäse  
100 g Glarner Schabziger  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Die Kartoffeln rüsten und in kleine Würfel schneiden. In viel Salzwasser 5 Minuten vorkochen. Teigwaren dazugeben und mit den Kartoffeln ca. 10 Minuten knapp weich kochen. Dann abgiessen und gut abtropfen lassen.

Den Alpkäse in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Speckwürfeli in Butter anbraten. Rahm, Alpkäse und Schabziger begeben und verrühren. Dann ebenfalls die Kartoffeln und Makkaroni begeben und gut mischen.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit Salat oder Apfelmus servieren.