

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Älpler-Nudln für 4 Lüüt **(Älplermakkaroni für 4 Personen)**

- 500g Nudeln, am besten Makkaroni
- 200g Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 50g Speck oder heiß geräucherter Schinken
- 100g Bergkäse
- ¼ l Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Prise Majoran
- Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Erdäpfel in der Schale weich kochen. Die Nudeln al dente kochen und abschrecken. Die Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Butterschmalz wie Bratkartoffeln anbraten. Dann Speckstreifen und Zwiebelringe dazugeben und mitrösten. Mit Sahne aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Nudeln dazugeben und kurz mitkochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken, in eine feuerfeste Form füllen, mit geriebenem Bergkäse bestreuen und im Rohr überbacken. Mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.



Wir servieren zu den Älplermakkaroni ein Älplerbier (dunkles Bier).

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at