Macaronis de chalet

-

Pour 4 Personen
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Zutaten

- 400 g Freiburger Hörnli
- 200 g weisse Zwiebeln
- 200 g geräucherter Speck
- 50 g Butter
- 2 dl Doppelrahm
- 200 g geriebener Gruyère AOP
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Mise en place:

- Schneiden Sie den Speck in Würfel.
- Schneiden Sie die Zwiebeln klein.

Zubereitung:

- Schmelzen Sie die Butter.
- Speckwürfel und Zwiebeln anbraten. Die rohen Nudeln dazugeben.
- Etwa 8-10 Minuten auf die gleiche Weise wie ein Risotto kochen, dabei nach und nach das Wasser hinzufügen.
- Wenn die Nudeln gar sind und das Wasser verdampft ist, den Pfeffer, den geriebenen Gruyère AOP und die Doppelrahm dazugeben.

Guten Appetit!