



Alpnudeln mit Kartoffeln

Zeit: 25 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 2 Personen)

- 2 Kartoffeln (ca. 250 g)
- 150 g kleine Nudeln
- 1 große Zwiebel (ca. 150 g)
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 80 ml Sahne
- 40 ml Gemüsebrühe
- 1 Eckerl [Alma Rahm](#)

- **4 EL [Alma Alpkäse](#)**, grob gerieben
- Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel und Nudeln zusammen in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung ca. 8-10 Minuten garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel schälen, halbieren, quer in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelstreifen darin unter Rühren bei kleiner Hitze in 5-6 Minuten hellbraun braten.
3. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin unter Rühren andünsten.
4. Sahne, Gemüsebrühe und Alma Rahm zugeben, alles gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und 2-3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
5. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Gratin-Form mit 1 EL Butter einfetten. Kartoffeln, Nudeln, die Hälfte der gebratenen Zwiebeln und 2 EL geriebenen Alma Alpkäse dazu geben, alles gut vermischen und in die Form füllen.
6. Restliche Zwiebeln und restlichen Alma Alpkäse auf den Nudeln verteilen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 8-10 Minuten überbacken.

Alma Tipp: 50 g Tiroler Speck fein würfeln und mit den Zwiebeln andünsten!

Alma wünscht einen guten Appetit!