

Maccheroni nach Thurgauer Art

Zutaten:

- 400 gr. Maccheroni
- 150 gr. Apfelwürfeli
- 200 gr. Tilsiterwürfeli
- 1 dl. Kaffeerahm
- 1El. gehackte Petersilie
- Gewürze und Salz

Zubereitung:

Maccheroni in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Zusammen mit den Apfel- und Tilsiterwürfeli, dem Kaffeerahm und Petersilie mischen und mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken. Entweder sofort so servieren oder im Ofen noch kurz gratinieren.