

## "ALPLER MACCARONI"

Zutaten:

- 250 gr rohe Kartoffeln
- 300 gr Makkaroni
- 100 gr geriebenen Sprinz
- 3 Essl eingesottene Butter
- 2 Zwiebeln, in Streifen
- 3 Servalats, in feine Scheiben
- 1 dl Vollrahm

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfeli schneiden.  
3 lt Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Kartoffeln dazugeben und 5 Minuten leicht köcheln. Makkaroni beifügen, 8 Minuten weiterkochen, dann in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.  
Den geriebenen Sprinz lagenweise mit den Teigwaren und Kartoffeln in ein vorgewärmte Platte oder Schüssel anrichten, warm stellen. Die eingesottene Butter leicht erhitzen und die Zwiebeln darin gold-gelb rösten, die Servalats beifügen und kurz mitbraten. Ueber die Magronen anrichten und am Schluss mit Vollrahm übergiessen.

## CHICOREE- UND CICORINOSALAT ( Zichoriensalat )

### Zutaten:

Französische Salatsauce:

- 4 Essl Sonnenblumenöl
- 2 Essl Kräuteressig
- Selleriesalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Teel Paprika mild
- 1/2 Bund Peterlie, fein gehackt
- 1 Essl Ketchup
- 1 Teel Senf
- evtl Aromat

### Zubereitung:

Alle Zutaten für die Salatsauce mit einem Mixer tüchtig mischen.