

"ALPLER MACCARONI"

Zutaten:

250 gr	rohe Kartoffeln
300 gr	Makkaroni
100 gr	geriebenen Sprinz
3 Essl	ingesottene Butter
2	Zwiebeln, in Streifen
3	Servelats, 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 Servelats 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.