

# MAKKARONI MIT ZIEGENKÄSE



# MACARONIS AU FROMAGE DE CHÈVRE

- PASTA MARE® 500 g Makkaroni
- 2 rote Zwiebeln
- PORTLAND® 1 EL Rosmarin
- HONEYSUN® 2 EL Flüssighonig
- TRADER JOE'S BIO® 3 EL Biowalnüsse
- EL CULTIVADOR® 1 EL extra Olivenöl
- MELRO® 250 ml kulinarische Sahne
- CABRE D'OR® 300 g frischer Ziegenkäse
- PORTLAND® 1 TL Thymian
- PORTLAND® 1 Prise Pfeffer
- EXTRACTO® 1 fettarmer Hühnerbrühwürfel
- DÉLIFIN® 200 g Speckstreifen Natur
- PASTA MARE® 500 g de macaronis
- 2 oignons rouges
- PORTLAND® 1 cuillerée de romarin
- HONEYSUN® 2 cuillerées de miel liquide
- TRADER JOE'S BIO® 3 cuillerées de cerneaux de noix bio
- EL CULTIVADOR® 1 cuillerée d'huile d'olive extra
- MELRO® 250 ml de crème culinaire
- CABRE D'OR® 300 g de fromage de chèvre frais nature
- PORTLAND® 1 càc de thym
- PORTLAND® 1 pincée de poivre
- EXTRACTO® 1 cube de bouillon de poule dégraissé
- DÉLIFIN® 200 g de lardons nature



4 Personen  
personnes



20 Min. (+ 20 Minuten im Ofen)  
min (+ 20 minutes dans le four)

Entdecken Sie mehr Rezepte unter /  
Découvrez plus de recettes sur  
[www.aldi.com](https://www.aldi.com)

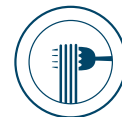


**ALDI**



# MAKKARONI MIT ZIEGENKÄSE

## MACARONIS AU FROMAGE DE CHÈVRE



1 Den Ofen ohne Gitter auf 180 °C vorheizen. Reichlich Wasser mit einem Hühnerbrühwürfel zum Kochen bringen.

Faites chauffer le four sans grille à 180 °C. Amenez à ébullition une quantité d'eau suffisante avec le cube de bouillon de poule.

2 Die Makkaroni gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen und abgießen.

Faites cuire les macaronis suivant les instructions figurant sur l'emballage, puis égouttez.

3 Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die roten Zwiebeln in Halbmondform schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebeln glasig braten.

Faites revenir les lardons dans une poêle, sans matière grasse. Découpez les oignons en demi-lunes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y suer les oignons.

4 Den Ziegenkäse mit der Sahne mischen. Mit Thymian, Rosmarin, Pfeffer und Honig würzen.

Mélangez ensemble le fromage de chèvre et la crème. Assaisonnez de thym, de romarin, de poivre et de miel.

5 Die Makkaroni mit den Speckstreifen und den Zwiebeln mischen und in eine Auflaufform geben. Mit der Käsesauce übergießen. Die Walnüsse fein hacken und über die Pasta streuen.

Mélangez aux macaronis les lardons et les oignons, puis mettez le tout dans un plat à four. Versez la sauce au fromage sur le plat. Hachez finement les noix et répartissez-les sur les pâtes.

6 20 Minuten lang im Ofen backen.

Faites cuire 20 minutes au four.

LECKER mit  
DELICIEUX avec

