

# Pennesalat mit Marroni und Apfelsauce

swissmilk

## Zutaten

4 Portionen

Sauce:

3 EL Apfelessig

3 EL Apfelsaft

3 EL Rapsöl

1 EL gehackter Majoran

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 kleine rotschalige Äpfel, z.B. Jonagold, gerüstet,  
in Spalten geschnitten

Teigwaren:

250 g Penne

Garnitur:

100 g gebratene Marroni, geschält, grob zerkrümelt

Majoran



## Zubereitung

Zubereiten: 25min

Auf dem Tisch in: 25min

1. Sauce: Zutaten bis und mit Öl verrühren, würzen. Apfelspalten daruntermischen.
2. Teigwaren: Penne in siedendem Salz-wasser al dente kochen, abgiessen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren Penne mit der Sauce mischen, in Schalen verteilen, garnieren.

Gebratene Marroni vom Marronistand verwenden. Statt gebratene Marroni gekochte aus dem Glas verwenden. Oder tiefgekühlte Marroni 15–20 Minuten mit wenig Gemüsebouillon und Butter zugedeckt köcheln, über den Salat streuen.

---

Energie: 1587kJ / 379kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 63g, Eiweiss: 9g