

## Fusilli mit Äpfeln und Kefen Hauptspeise

### Zutaten

Für 4 Personen

200 g Vollkornteigwaren, z. B. Fusilli oder Penne  
Salz  
400 g SweeTango Äpfel  
1 EL Zitronensaft  
250 g Kefen  
400 g geschnetzeltes Schweinefleisch  
1 EL Olivenöl  
Pfeffer  
1,5 dl Gemüsebouillon  
1 dl Saucenhalbrahm  
1 TL fein geriebene Zitronenschale  
2 Zweige Majoran



Quelle: [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

### Zubereitung

Teigwaren in Salzwasser bissfest kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. SweeTango Äpfel halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden, mit Zitronensaft vermischen. Kefen schräg in Stücke schneiden. Fleisch im heissen Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Im Bratfond Kefen und Äpfel anbraten. Bouillon zugiesen und einige Minuten köcheln. Saucenhalbrahm unterrühren und aufkochen. Fleisch und Teigwaren mit der SweeTango-Kefenmischung vermengen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Majoranblättchen von den Stielen zupfen und darüber streuen.