

# Äplermagronen

von Sandra Antenen

Mengen für 10 Personen

In unserer Unterkunft müssen wir den Gratin ca. 45 Min bei 200°C im Backofen lassen :-)

2 Kg Teigwaren reichen in unserem Lager, (mehr Kinder als Erwachsene) für ca. 30 Personen :-)

600 g Kartoffeln festkochend	Kartoffeln in 2 cm Würfel schneiden, 5 Min. im Salzwasser kochen
1.0 kg Äplermagronen	Magronen begeben, al dente kochen, in eine gefettete Auflaufform geben
400 g Reibkäse	Käse lageweise dazwischen streuen
5.0 dl Halbrahm	
1.0 Liter Milch	Rahm & Milch würzen, aufkochen und darüber giessen mit Käse abschliessen
1.0 EL Mehl	
3.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln im Mehl wenden, knusprig braten, darüber streuen
1.0 kg Apfelmus	

10 Min im auf 180°C vorgeheizten Ofen warm werden lassen