

Äplermagronen

von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

800 g Kartoffeln festkochend

800 g Äplermagronen

600 g Reibkäse

2.5 dl Vollrahm

200 g Röstzwiebeln

1.0 kg Apfelmus

Kartoffeln und Teigwaren zusammen in reichlich Salzwasser garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Käse zurück in die heisse Pfanne oder in eine vorgewärmte Form geben. Rahm würzen und über die Teigwaren giessen