

Aelplermagronen

von Manuela Spörndli

Mengen für 10 Personen

600 g Kartoffeln	Würfeln
600 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
200 g Sprinz	dazugeben
1.0 Liter Milch	
1.0 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
4.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten (mit etwas Mehl) und separat anbieten
1000 kg Apfelmus	