Älplermagronen mit Apfelmus von Claudia Bolliger

Mengen für 10 Personen

mit Salat

Quelle: Benito

Gewürze: Muskatnuss, Salz

150 g Speckwürfeli	
800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
300 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
1.0 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
1.0 kg Apfelmus	
4.0 Stück Zwiebeln	in ringe schneiden, mehlen, anbraten
1.0 g Eisbergsalat	
2.0 Stück Tomaten	halbieren, scheiben schneiden
3.0 Stück Rüebli	grob raffeln
1.0 dl Salatsauce	