

Äplermagronen mit Apfelmus angepasst von Manuela

Zürcher

Mengen für 10 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

350 g Kartoffeln	Würfeln
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
300 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
300 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
8 dl Milch	
4 dl Vollrahm	aufkochen
40 g Salz	
40 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren