



# Äplermagronen mit Apfelmus

von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Zwiebel	schälen und klein schneiden und anbraten (Topping)
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
625 g Äplermagronen	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Rahm	Mit Bouillon aufkochen und Kartoffeln und Teigwaren reinschmeissen, 10 min zugedeckt köcheln
200 g Sprinz	zugeben und unterühren bis er geschmolzen ist
1.0 kg Apfelmus	und Topping auf Teller et voila