

# Äplermagronen mit Apfelmus

von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

600 g Zwiebel	In Ringe schneiden, anbraten, auf Seite stellen (Topping)
1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
625 g Äplermagronen	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Vollrahm	Mit Bouillon aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren hinzufügen und zugedeckt für 10 min köcheln
250 g Sprinz	darunter mischen und würzen
1.25 TL Salz	
1.0 kg Apfelmus	