

Älplermagronen mit Apfelmus (glutenfrei) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

750 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
500 Stück Abfallsäcke 110 Lt	500g glutenfreie Penne hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
500 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.0 Liter Milch	
5 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren