

# Äplermagronen mit Apfelmus Melek von Carina Ninck

Mengen für 30 Personen

1.5 kg Kartoffeln	Würfeln
0.00 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.6 kg Äplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.2 kg Reibkäse	dazugeben
15 Stück Cervelat	Klein schneiden und anbraten, mit den Magronen und den Kartoffeln mischen.
2.4 Liter Milch	
1.5 dl Rahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.5 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
4.5 kg Apfelmus	
1.2 kg Kopfsalat	
7.5 dl Salatsauce	