

Äplermagronen mit Apfelmus Melek von Carina Ninck

Mengen für 10 Personen

500 g Kartoffeln	Würfeln
0.00 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.2 kg Äplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
400 g Reibkäse	dazugeben
5.0 Stück Cervelat	Klein schneiden und anbraten, mit den Magronen und den Kartoffeln mischen.
8 dl Milch	
5 cl Rahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
500 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.5 kg Apfelmus	
400 g Kopfsalat	
2.5 dl Salatsauce	