

Äplermagronen mit Apfelmus und Speck von Leonardo

Davissi

Mengen für 8 Personen

400 g Kartoffeln	Würfeln
4.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
600 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
280 g Zwiebel	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
160 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
8 dl Milch	
4 dl Vollrahm	aufkochen
32 g Salz	
32 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
800 g Apfelmus	dazu servieren