Älplermagronen mit Apfelmus (Vegetarisch) von

Leonardo Davissi

Mengen für 5 Personen

250 g Kartoffeln	Würfeln
3.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
375 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
250 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
175 g Zwiebel	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
2.5 dl Milch	
2.5 dl Vollrahm	aufkochen
20 g Salz	
20 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
500 g Apfelmus	dazu servieren
0.5 Stück Schabzigerstöckli (200g)	eventuell