

Äplermagronen mit Apfelmus (Vegetarisch) 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
4 dl Milch	
4 dl Vollrahm	aufkochen
32 g Salz	
32 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
800 g Apfelmus	dazu servieren
0.8 Stück Schabzigerstöckli (200g)	eventuell