Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 6 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

480 g Kartoffeln	Würfeln
3.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
480 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
240 g Reibkäse	dazugeben
6 dl Milch	
3 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
450 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
120 g Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
300 g Apfelmus	