Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 2 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

130 g Kartoffeln	Würfeln
1.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
200 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
100 g Reibkäse	dazugeben
1.0 dl Milch	
1.0 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
100 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
40 g Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
100 g Apfelmus	