

Äplermagronen mit Zwiebelschwitze von schiggy

Mengen für 18 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1.44 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
10.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.44 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
720 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
2.7 dl Milch	
2.7 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
540 g Zwiebeln	in Ringe hobeln
54 g Mehl	Zwiebeln im Mehl wenden und in Bratbutter knusprig backen