



Äplermagronen Spezial mit Apfelmus inkl. Veganer Variante

von Esther F

Mengen für 25 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/aelplermagronen>

2.5 kg Kartoffeln	schälen und Würfeln
18.8 Liter Wasser	Kartoffeln in viel Salzwasser 5 min kochen.
1.56 kg Äplermagronen	hinzufügen 8-10 min. weichkochen, abgiessen, abtropfen. Zurück in die Pfanne geben.
6.25 dl Bouillon (flüssig)	
12.5 Liter Vollrahm	Bei Milcheiweiss- und Laktoseintoleranz: Veganer Rahm
625 g Sprinz	Bei Milcheiweiss- und Laktoseintoleranz: Käse separat auftischen. Käse in Würfel schneiden und mit Rahm und Bouillon zu den Teigwaren und Kartoffeln geben. Bei 100 Grad im Ofen zugedeckt ca. 5-7 min stehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer & Salz abschmecken.
2.5 kg Apfelmus	