

## Aelplermagronen\_Bregy von Fernando Bregy

Mengen für 10 Personen

falls Sauce separat gemacht wird, ist das Essen eher knapp berechnet

650 g Kartoffeln	Würfeln und festkochen
600 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
2.5 dl Milch	
2.5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
200 g Greyerzer	
4.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten (mit etwas Mehl) und separat anbieten
1.2 kg Apfelmus	