

Nördli Äplermakronen von Ruth Herzog

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen, würfeln (1 cm) und kochen
625 g Äplermagronen	kochen
500 g Greyerzer	raffeln und unter die Nudeln und Kartoffeln rühren
2.0 Liter Vollrahm	Rahm würzen und über die Nudeln giessen
2.0 g Zwiebel	Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Magronen verteilen und heiss servieren.
1.5 kg Apfelmus	