



Älplermagaronen von Colibri

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.4 kg Kartoffeln festkochend
1.5 kg Älplermagaronen
360 g Greyerzer
240 g Reibkäse
7.2 dl Milch
120 g Butter
1.2 kg Apfelmus
960 g Zwiebel
12 Stück Knoblauchzehen

Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Zwiebeln darauf verteilen.