Älplermagrone vegi von Dominique Candrian

Mengen für 10 Personen

Quelle: kala mucci 2013

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Salz

1.2 kg Älplermagronen	Magronen in Salzwasser al dente kochen
1.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und bissig vorkochen.
250 g Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen und schneiden.
2.0 dl Rahm	
3.0 dl Milch	
30 g Bouillion	
250 g Reibkäse	
1.0 kg Apfelmus	

Zwiebeln und Schinken anbraten mit Paprika würzen. Kartoffeln, Magronen und Milch dazugeben und kurz auf dem Feuer vermischen. Die Pfanne vom feuer nehmen mit Rahm und einem Teil des Käses verfeinern. Mit Salt, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Mit Apfelmus und dem restlichen Reibkäse servieren