Älplermagronen von Stella Bollinger

Mengen für 10 Personen

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Quelle: Betty Bossi

Tags: Vegan

1.0 Liter Wasser	
1.3 kg Kartoffeln festkochend	
500 g Hörnli	
500 g Bergkäse	
1.5 dl Hafermilch	
1.5 dl Sojamilch	
3.0 g Margarine	
2.5 kg Äpfel	
5.0 dl Apfelsaft	
2.5 g Zimt	g=Stk., Zimtstangen
200 g Zucker	
5.0 Stück Zwiebeln	

MAGRONEN:
Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit Hörnli in Salzwasser kochen (10 min), Wasser abgiessen und Butter dazugeben. Milch und Rahm in Topf aufkochen, evt. salzen und mit dem Käse in die Magronen geben.

APFELMUS: Äpfel mit Apfelsaft und Zimtstangen aufkochen und weichgekocht mixen.

ZWIEBELN:
Zwiebeln in Streifen schneiden und in genügend Butter mit wenig Zucker rösten.