

Äplermagronen

von Nanya

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kartoffeln festkochend	Schälen, in Würfel schneiden, im Dampf bissfest garen.
1.2 kg Äplermagronen	Im Salzwasser Al dente Kochen
1.0 dl Erdnussöl	
250 g Zwiebeln	In Streifen schneiden und im Öl unter Rühren rösten. Mit Paprika und evt. Kräutern würzen.
400 g Schinken	In Würfel schneiden und ebenfalls anbraten
3.0 dl Milch	Kartoffeln, Magronen und Milch dazugeben und kurz auf der Flamme vermischen.
2.0 dl Halbrahm	Pfanne vom Herd nehmen, mit Rahm und einem Teil vom Käse verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
300 g Reibkäse	
750 g Apfelmus	