



Aelplermagronen

von dominik.geisenhoff@gmail.com

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
150 g Greyerzer	dazugeben
5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
500 g Apfelmus	