

Äplermagronen Baschi von Heubiene

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kartoffeln mehligkochend	ca. 5 Minuten kochen
625 g Äplermagronen	zugeben, kochen, abgiessen
2.5 dl Milch	
5.0 dl Halbrahm	zusammen aufkochen
375 g Reibkäse	wenig beiseite stellen, Rest begeben.
6.25 g Salz	
0.00 g Pfeffer	
0.00 g Muskatnuss	würzen
	Kartoffeln/Magronen, Guss, Reibkäse und Butterflocken in Gratinform geben.
	Backen: 220°C, 15 - 20 Minuten
375 g Speckwürfeli	
6.0 Stück Zwiebeln	goldgelb braten
	Zwiebel-/Speckmischung darüber verteilen oder à part geben.