



Älplermagronen

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 10 Personen

Quelle: tiptopf

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

1.0 kg Kartoffeln festkochend	
650 g Älplermagronen	
3.0 dl Milch	
3.0 dl Vollrahm	in Pfanne geben, aufkochen
300 g Reibkäse	
50 g Butter	
5.0 Stück Zwiebeln	braten
500 g Specktranchen	braten, alles lagenweise mit Käse anrichten
750 g Apfelmus	