

Äplermagronen mit Apfelmus von Kiwi

Mengen für 10 Personen

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.2 kg Äplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
400 g Reibkäse	dazugeben
8 dl Milch	
5 cl Rahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
500 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.5 kg Apfelmus	
1.0 g Kopfsalat	
1.0 dl Salatsauce	