

# Äplermagronen mit Apfelmus von Kiwi

Mengen für 40 Personen

2 kg Kartoffeln	Würfeln
24 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.8 kg Äplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.6 kg Reibkäse	dazugeben
3.2 Liter Milch	
2.0 dl Rahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
2.0 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
6.0 kg Apfelmus	
4.0 g Kopfsalat	
4.0 dl Salatsauce	