

Äplermagronen mit Apfelmus

von Juliana Vinzens

Mengen für 10 Personen

900 g Kartoffeln	Würfeln
1.0 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Käsemischung	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
5 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.5 kg Apfelmus	
80 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	