

Äplermagronen mit Apfelmus final von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
300 g Tilsiter	
200 g Bergkäse	
5 dl Milch	
1.0 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.5 kg Apfelmus	