# Älplermagronen mit Apfelmus (glutenfrei) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 750 kg Kartoffeln festkochend | Würfeln |
| 6.0 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 500 g glutenfreie Pasta | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 500 g Zwiebeln | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten |
| 500 g Sprinz | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. |
| 1.0 Liter Milch | |
| 5 dl Vollrahm | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
| 1.0 kg Apfelmus | dazu servieren |