

Älplermagronen mit Apfelmus (glutenfrei) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 2 Personen

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