

Äplermagronen mit Apfelmus (Vegetarisch) von

Leonardo Davissi

Mengen für 7 Personen

350 g Kartoffeln	Würfeln
4.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
525 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
350 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
245 g Zwiebel	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
3.5 dl Milch	
3.5 dl Vollrahm	aufkochen
28 g Salz	
28 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
700 g Apfelmus	dazu servieren
0.7 Stück Schabzigerstöckli (200g)	eventuell