Älplermagronen mit Apfelmus (Vegetarisch) by Dingo

von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

750 g Kartoffeln festkochend	schälen, würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
500 g Älplermagronen	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