

Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 4 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

260 g Kartoffeln	Würfeln
2.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
400 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
200 g Reibkäse	dazugeben
2 dl Milch	
2 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
200 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
80 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
200 g Apfelmus	