

Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 5 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

325 g Kartoffeln	Würfeln
3.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
500 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
250 g Reibkäse	dazugeben
2.5 dl Milch	
2.5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
250 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
100 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
250 g Apfelmus	