



Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 9 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

585 g Kartoffeln	Würfeln
5.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
900 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
450 g Reibkäse	dazugeben
4.5 dl Milch	
4.5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
450 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
180 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
450 g Apfelmus	