Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

650 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.0 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
500 g Reibkäse	dazugeben
5 dl Milch	
5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
500 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
200 g Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
750 g Apfelmus	