

Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus klein

von Walter Bürgi

Mengen für 10 Personen

Menge um ca. 1/3 reduziert

Gewürze: Muskatnuss

350 g Kartoffeln	Würfeln
4.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
500 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
350 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
350 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
150 g Speckwürfeli	hinzufügen und anbraten
350 g Crème fraiche	erwärmen
25 g Salz	
7.0 g Pfeffer	würzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
650 g Apfelmus	dazu servieren