

Äplermagronen mit Zwiebelschwitze von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

800 g Kartoffeln festkochend	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 dl Milch	
1.5 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
300 g Zwiebeln	in Ringe hobeln
30 g Mehl	Zwiebeln im Mehl wenden und in Bratbutter knusprig backen