

# Äplermagronen Spezial mit Apfelmus

von Methusalix

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Äplermagronen	In Salzwasser mit etwas Öl weich garen.
400 g Schinkentranchen	Schinkentranchen in Würfel schneiden.
1.0 Liter Milch	
5 dl Vollrahm	
400 g Reibkäse	Milch, Rahm und Reibkäse vermischen und mit Streuwürze, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles über die Äplermagronen geben und gut untereinander verrühren, bis der Käse Fäden zieht.
1.0 kg Apfelmus	Dazu servieren.