

# Äplermagronen und Kompott von yvonne

Mengen für 10 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager"

Seite 116

800 g Äplermagronen	Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen
2.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
400 g Kartoffeln	Würfeln und im Salzwasser garen
2.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
400 g Speckwürfeli	Fleisch (Reste vom zMorgen), Wienerli (Reste vom Mittwoch-Mittag)
30 g Bratbutter	Zwiebeln und Speck leicht andünsten
600 g Bergkäse	
5 dl Vollrahm	mit Wasser auf die angegebene Menge mischen, aufkochen, Käse beifügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
1.0 kg Apfelmus	oder Kompott nach Angebot

Gewicht: 400g/Portion