

Tartiflette

Einfach lecker !!!!



Zutaten für 4 Portionen

www.kaese-hameln.de

- 1000 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Stück Käse (Reblochon)*
- 150 g Speck, geräuchert in Streifen geschnitten
- 10 cl Crème fraîche
- 200g Zwiebel(n)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Etwas abkühlen lassen. Zwiebel in Ringe schneiden und in Öl in einer Pfanne anschwitzen, Speck hinzufügen und einige Minuten braten lassen.

Eine Auflaufform sorgfältig buttern. Die Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf dem Boden der Auflaufform verteilen, darauf die Hälfte der Speck-Zwiebel-Mischung, dann die restlichen Kartoffelscheiben und zum Schluss die restliche Speck-Zwiebel-Mischung. Crème fraîche darauf gießen.

Die Rinde des Käses entfernen, (je nach Geschmack kann man den Käse auch mit Rinde verwenden). Den Käse 1x waagrecht durchschneiden und die beiden Hälften auf die Kartoffel-Speck-Zwiebel-Mischung legen. (Evtl. 1 Gläschen trockenen Weißwein aus Savoyen dazugeben).

In den vorgeheizten Backofen (220°-250°C) schieben. Ca. 15-20 Minuten gratinieren (Käse soll geschmolzen sein und eine goldbraune Farbe haben)

Heiß servieren

*Reblochon ist ein Kuhmilchkäse aus den Savoyer Alpen nahe der Schweizer Grenze. Reblochon ist rund, 3 bis 3,5 cm hoch mit einem Durchmesser von etwa 14 cm und einem Gewicht von etwa 450 gr.

Der Laib ist hellgelb, weich, cremig und nussig im Geschmack, die natürliche Rinde ist weiß mit rosa Sprengeln und essbar

Der Fettgehalt ist etwa 50% i. Tr.