



La Tartiflette

Man nehme für 4 Portionen:

1000 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
150 g Zwiebeln
100 g durchwachsenen Speck
100 ml trockenen Weißwein
300 g Reblochon
100 ml Sahne
Salz

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Zwiebeln pellen, längs halbieren, Hälften längs in dünne Scheiben schneiden
- Speck in Scheiben, die Scheiben quer in Streifen schneiden
- Speck und Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen und garen bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind
- Reblochon in Scheiben schneiden
- Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen

Kartoffeln mit Salz und Knoblauch vermischen und die Hälfte davon in eine Auflaufform geben. Speck und Zwiebeln darauf verteilen, die restlichen Kartoffeln darauf verteilen, die Sahne zugeben und das Ganze mit dem Käse belegen. 40 Minuten backen. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, die Backofentemperatur reduzieren (ca. 130°).

Dazu passt Blattsalat.

Getränk: Muskateller oder Gewürztraminer