

Savoyer Kartoffeltopf mit Käse

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 4 Schalotte(n)
- » 150g Frühstücksspeck
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 400g Münster (Käse)
- » Salz & Pfeffer
- » 150g Crème fraîche
- » 100ml Schlagsahne
- » 2 EL Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt ca. 20min garen. Die Knollen abgießen und etwas ausdampfen lassen. Noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Schalotten abziehen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls in feine Streifen teilen. Schalotten in 1EL heißer Butter glasig dünsten und beiseite stellen.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Schalotten und Frühstücksspeck belegen. Käse evtl. entrinden und in dünne Scheiben schneiden. Speck und Schalotten mit dem Käse belegen. Übrige Kartoffeln darüber schichten, dabei jede Schicht leicht salzen und pfeffern.

4. Crème fraîche und Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kartoffeltopf mit der Mischung begießen. Im Ofen 35-40min backen, bis die oberste Kartoffelschicht etwas Farbe angenommen hat. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dazu schmecken prima ein grüner Blattsalat und gut gekühlter Riesling.

Nährwerte: 720kcal/E43g/F42g/KH42g pro Portion

angelegt am: 20.01.2004

Rezept-Nr: 828

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke