



Tartiflette - Französischer Kartoffelauflauf

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln
- 250 g geräucherter Speck
- 2,5 Esslöffel Öl
- 1,5 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 250 g Zwiebeln
- 1 Reblochon-Käse

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, gut abspülen und in einem sauberen Tuch trocknen.
- Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln glasig.
- Wenn die Zwiebeln geschmolzen sind, füge die Kartoffeln hinzu und bräune sie von allen Seiten.
- Wenn sie goldgelb sind, füge den Speck hinzu und garen ihn vollständig.
- Kratze die Rinde des Reblochon-Käses ab und schneide ihn in zwei (oder vier) Teile.
- Heize den Ofen auf 200°C vor und bereite eine Gratinform vor, indem du den Boden und die Seiten mit der geschälten Knoblauchzehe einreibst.
- In der Auflaufform eine Schicht Kartoffeln mit Speckwürfeln verteilen, die Hälfte des Reblochon-Käses darauf legen, dann weitere Kartoffeln. Mit dem restlichen Reblochon (Kruste zu den Kartoffeln hin) abschließen.
- Für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Zubereitungszeit: ca. 75 Min.