

Tartiflette – Spud'n Cheese



Einkaufsliste:

600g Pellkartoffeln (etwas härter gekocht)
100g Bacon
1 Zwiebel
100g Cheddar
150ml Weißwein
1 Bund Frühlingszwiebeln
200g Reblochon od. Camembert
150ml Sahne
Salz & Pfeffer
Etwas Thymian
1TL gehackten Rosmarin
2EL Olivenöl

So wird's gemacht

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, Bacon in kleine Stücke schneiden, Zwiebel fein stückeln, Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Bacon und Zwiebel in eine Pfanne geben und in dem Olivenöl kross anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Kartoffeln hinzugeben. Sahne mit Cheddar vermengen und in die Kartoffelmasse geben. Kurz mitköcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Tarteform etwas einfetten. Kartoffelmasse in die Form geben. Frühlingszwiebeln auf den Kartoffeln verteilen. Reblochon/Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Tarteform mit Alufolie bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15 Minuten backen. Alufolie abnehmen und nochmals 5-10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.