



TARTIFLETTE

ZUTATEN 4 P.

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Speck (Tofu als Alternative)
- 20 g Olivenöl
- 200 g Zwiebeln
- 500 g Reblochon-Käse
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Tartiflette ist ein Gericht aus der Region Savoie in den französischen Alpen. Die Region ist berühmt für ihre Gerichte mit Käse und Kartoffeln, wie das Raclette. Die Tartiflette wurde dank des alpinen Skigebiets und des Wintersports auch unter Touristen bekannt.

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und durch ein Tuch abtropfen lassen
2. Bei mittlerer Hitze Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
3. Die Zwiebeln schneiden und in einer Pfanne anschwitzen lassen
4. Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, die Kartoffeln in der gleichen Pfanne erhitzen. (Nach Belieben Weißwein mit den Zwiebeln kochen)
5. Den Speck hinzugeben und für 15 Minuten kochen lassen
6. Den Rand des Reblochon-Käses abschneiden und den Käse halbieren
7. Den Backofen auf 200° Celsius vorheizen
8. Die Auflaufform mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben
9. In der Auflaufform eine Schicht aus Kartoffeln mit Speck und dann eine Schicht von Reblochon-Käse bilden. Diesen Schritt zwei weitere Male wiederholen
10. Im Ofen für 25 Minuten backen und anschließend servieren