



Hier und heute

Tartiflette

Herzhafter Genuss: Julia Floß zaubert Tartiflette mit Käseresten vom Raclette – ein cremiger Kartoffelaufbau für kalte Tage.

Rezept

Tartiflette

von Julia Floß, für vier Portionen

Zutaten

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Speck/oder Räuchertofu
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Weißwein, alternativ Brühe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 500 g Reblochon Käse (oder Raclettekäse-Reste)
- 150 ml Milch

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Speck in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einer breiten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Speck und Zwiebeln für 4 bis 5 Minuten anbraten, dann den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein (oder Brühe) ablöschen und 2 Minuten einkochen.

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben in eine Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit der Hälfte der Zwiebel-Speck-Masse bedecken. Die Hälfte des Käses darauf verteilen. Mit den restlichen Zutaten wiederholen. Die Milch angießen und alles für 30 bis 40 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun ist.