



# Aligot

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das traditionelle, zünftig-würzige Kartoffelpürrée der Pilger und Hirten aus den Pyrenäen.

## Zutaten

- 1 kg Salz - oder Pellkartoffeln
- 400 g Tomme oder Cantal Käse ohne Rinde, in Scheiben
- 125 g Crème fraiche
- 50 g Butter
- 1-3 Knoblauchzehen fein geschnitten (nach eigenem Geschmack)
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Käse zunächst von seiner Rinde befreien und in dünne Scheiben schneiden

### Schritt2

Die gekochten Salz - oder Pellkartoffeln heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

### Schritt3

Zunächst die Butter mit einem Kochlöffel unter arbeiten, dann folgten schrittweise die erhitzte Creme fraiche, der Käse und der fein geschnittene Knoblauch.

### Schritt4

Jetzt heißt es Luft unter die Masse schlagen und zwar solange, bis diese Masse Fäden zieht, nachschmecken und sofort mit einem frischen Blattsalat servieren.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, kartoffeln, lecker, preiswert, regional, vegetarisch, würzig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aligot/>