



# Tartiflette aus Savoyen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der etwas andere Kartoffelauflauf , „herzhaft – schmackig“, für jeden Tag

## Zutaten

- 1,2 kg gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 3 Gemüsezwiebeln in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe in Würfeln (geht auch ohne)
- 250 g magerer Speck in Würfeln
- 400 g Reblochon, waagrecht halbiert
- 125 ml trockener Weißwein
- 150 g Crème Fraîche
- 50 g Butterschmalz
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln mit der Schale mit etwas Kümmel nur ca. 10 min. kochen, pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

### Schritt2

Den Speck mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Butterschmalz anschwitzen und die Kartoffeln dazu geben, salzen und pfeffern.

### Schritt3

Ca. 5 min. miteinander lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Weiterbraten, bis die Kartoffeln den Wein aufgesaugt haben, bzw. verdunstet ist.

### Schritt4

Das macht letztendlich den eigenen, typischen Geschmack der Tartiflette aus.

### **Schritt5**

Alles mit Crème fraiche durchschwenken und in eine gebutterte Auflaufform füllen.

### **Schritt6**

Den Reblochon, waagrecht halbiert, darüber geben und für

### **Schritt7**

ca. 20 - 25 min. in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun überbacken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die Tartiflette rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben und mit frischen Blattsalaten ergänzt, servieren..

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach und schnell, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tartiflette-aus-savoyen/>