

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/>