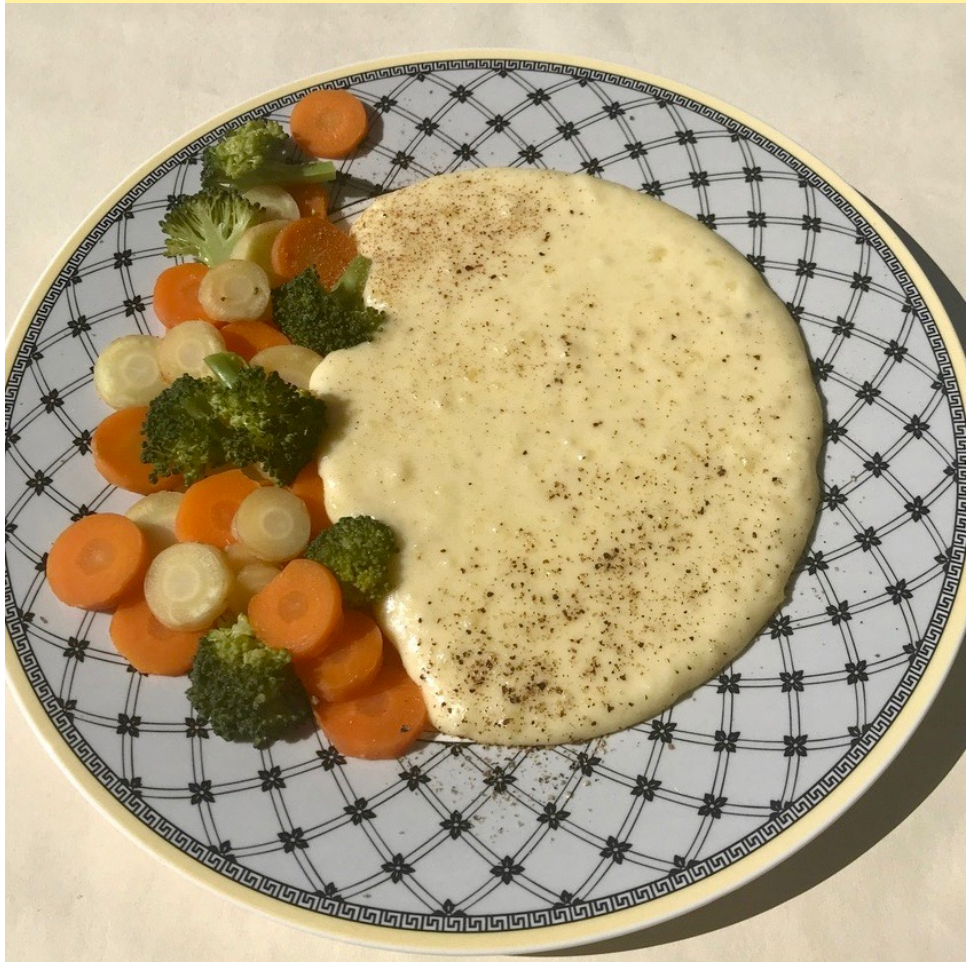
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Winter	Frankreich

ALIGOT



Rezept: Foodbarn. vimeo.com, 13. 9. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ursprünglich wurde das deftige Gericht aus dem französischen Zentralmassiv für Pilger, die auf dem Weg nach Santiago de Compostela waren und nach «aliquid» (lat. für «etwas») fragten, zubereitet. Ein Gericht zwischen Kartoffelstock und Fondue - vielen schmeckt's!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Mehligkochende Kartoffeln	200 g	Crème fraîche
1 Zehe	Knoblauch	400 g	Käse, schmelzbarer
80 g	Butter	1 Pr	Muskatnuss
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einer Pfanne ca 30 Min. weich kochen.
2. Kartoffeln durch ein Passevite drehen. Butter und Creme fraîche zum Kartoffelpuree geben, mit einem Holzlöffel gut umrühren und kurz aufkochen. Käse in dünne Scheiben schneiden und portionenweise darin schmelzen lassen. Immer wieder mit dem Holzlöffel umrühren.
3. Etwas Muskatnuss in die Pfanne reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.