

Lorraine Kartoffeln



Zutaten für drei Personen:

3 große festkochende Kartoffeln

125 g Schinkenspeck

100 g Crème fraîche

150 g geriebener Käse, z. B. Gouda

1/2 gehäufte TL Kräuter der Provence

einige Stiele Schnittlauch

1-2 Frühlingszwiebeln

1-2 EL ÖL

Salz und Pfeffer aus der Mühle

geriebene Muskatnuss und saure Sahne (optional, für Dip)

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser für ca. 25-30 min bissfest kochen. Abschrecken, halbieren und aushöhlen. Böden etwas flacher schneiden.

2. Schinkenspeck würfeln und anbraten. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und anschwitzen. Beides etwas abkühlen lassen und mit der Crème fraîche und der Hälfte des Käses vermengen. Mit Kräutern der Provence sowie Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Kartoffeln mit der Masse füllen, mit dem restlichen Käse bestreuen, in eine Auflaufform setzen und etwa 15-20 min bei

200° überbacken. Zum Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

4. Kartoffelreste und saure Sahne zu einem Dip rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Rezeptanregung 2020-08: https://www.focus.de/familie/eltern/genuss/lecker-ueberbacken-so-gut-wie-die-quiche-so-einfach-gelingen-kartoffeln-lorraine-mit-dip_id_12371470.html

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, kleine Gerichte, Kartoffeln, Schinken, französisch

Anpassung und Foto:
Walter
Stand 01.02.2021