

Tartiflette mit Camembert



Zutaten für 2 Personen:

1 Packung CHAMPIGNON Camembert Rahm 125 g
600 g festkochende Kartoffeln
100 g Crème fraîche
70 g geräucherter Speck, fein gewürfelt
50 ml trockener Weißwein (optional)
3 kleine Zwiebeln
2 Frühlingszwiebeln, geputzt und in feine Ringe geschnitten
1 EL Butter, zzgl. etwas mehr zum Einfetten der Backform
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser als Pellkartoffeln gerade gar kochen. Sie dürfen noch Biss haben, da sie im Ofen noch garen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen und lauwarm auskühlen lassen. Dieser Schritt lässt sich bereits am Vortag zubereiten. Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Butter bei mittlerer Hitze langsam in einer Pfanne dünsten. Die Zwiebeln sollen glasig werden, aber keine Farbe annehmen. Etwa 10 Minuten sanft schmoren. Zwischenzeitlich in einer weiteren Pfanne den fein gewürfelten Speck ohne weitere Fettzugabe langsam knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die leicht ausgekühlten Zwiebeln mit dem Speck und der Crème fraîche verrühren und leicht salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eine Auflaufform für 2 Portionen mit etwas weicher Butter einfetten. Die Hälfte der Kartoffelscheiben auf dem Boden der Form verteilen. Dann die Hälfte der Zwiebel-Speck-Crème fraîche-Mischung darauf verteilen und glatt streichen. Die restlichen Kartoffeln darüber geben und dann den Rest der Mischung darüber verteilen. Wer mag, kann jetzt den Weißwein darüber träufeln. Man benötigt nicht viel und ich würde dafür nicht extra eine Flasche Wein öffnen. Wenn ihr zur aber ohnehin ein Gläschen Wein zum deftigen Auflauf genießen möchtet, gebt ruhig einen Schluck davon über die eingeschichteten Zutaten. Ggf. noch leicht salzen, wenn nötig. Zum Schluss noch den Camembert waagrecht halbieren und mit der Rindenseite nach oben auf den Auflauf legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25-30 Minuten lang auf der mittleren Schiene überbacken, bis der Käse in den Auflauf hineingeschmolzen ist und die Rinde schön knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Dazu nach Belieben mit einigen frischen Frühlingszwiebelringen garnieren.

Tipp: Dazu passt ein frischer grüner Blattsalat mit Frühlingszwiebeln und einer Vinaigrette aus Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer. Das Rezept lässt sich auch einfach problemlos verdoppeln und in einer größeren Auflaufform oder zwei Auflaufformen gleichzeitig im Ofen zubereiten.

Fotovermerk: Käserei Champignon by moey's kitchen foodblog 2019

