



Camembert-Kartoffelaufbau

Hauptgericht

ZUTATEN

2 Heinrichsthaler
Camembert
1 kg Kartoffeln
3 Schalotten
100 g Speckwürfel
Butter
200 ml Milch
150 ml Sahne
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Kartoffeln waschen, schälen und in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und zum Kochen bringen. Für ca. 15 Minuten kochen lassen, abgießen und anschließend abkühlen lassen. Währenddessen die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun wird Butter in einer Pfanne erhitzt und darin der gewürfelte Speck und die Zwiebelscheiben für ca. 2 Minuten angebraten.

Für die Zubereitung der Soße, Milch und Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und eine erste Schicht in die Auflaufform geben. Darauf nun noch die Hälfte des Speck-Zwiebel-Gemisches hinzufügen und mit den Scheiben eines ganzen Heinrichsthaler Camemberts bedecken. Es folgt eine Wiederholung der Zubereitungsschritte mit dem zweiten Camembert. Zuletzt wird die Milch-Sahne-Soße gleichmäßig über die geschichteten Kartoffeln verteilt.

Zum Schluss wird die Auflaufform im Ofen für ca. 30 bis 40 Minuten goldbraun gebacken.

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

Tipp: Serviert mit einem Glas trockenem Weißwein und einem frischen Salat, behält das deftige Gericht seine geschmackliche Balance und jeder Bissen wird zu einem Genuss.