

## Tartiflette

### Zutaten

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

1 Auflaufform von ca. 2 l Inhalt oder  
4 ofenfeste Protionenteller

Butter für die Form/Teller

1 kg Gschwellti, geschält  
250 g Crème fraîche  
3-4 EL Weisswein oder alkoholfreier  
Apfelwein  
Salz, Pfeffer  
200 g Speckwürfeli  
2-3 Frühlingszwiebeln, in Ringen  
2-4 Reblochon, je ca. 150 g

glattblättrige Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung

1. Gschwellti in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, vorsichtig mit Crème fraîche und Wein mischen, würzen und in die vorbereitete/n Form/Teller geben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten gratinieren.
2. Speck und Zwiebeln in der Bratpfanne braten, über die Kartoffeln verteilen. Reblochon quer halbieren, auf die Kartoffeln legen und 3-5 Minuten fertig backen. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Frische Kartoffeln verwenden. Die Backzeit verlängert sich um 15-20 Minuten.