



Elsässer Kartoffelauflauf

4 Portionen

600 g Kartoffeln

1-2 EL Butterschmalz

2 Zwiebeln

60 g durchwachsener, geräucherter Speck

2 Knoblauchzehen

½ Münsterkäse

Salz

Pfeffer

- Kartoffeln schälen und fein hobeln
- Zwiebeln pellen und fein würfeln
- Speck fein würfeln
- Knoblauchzehen pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln
- Münsterkäse in dünne Scheiben schneiden
- Grill vorheizen

Butterschmalz stark erhitzen und die Kartoffelscheiben unter häufigem Wenden goldbraun braten. Speck und Zwiebeln zugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Salzen und pfeffern. Die Kartoffeln in eine passende Auflaufform oder in Portions-Auflaufförmchen füllen und mit dem Münsterkäse belegen. Unter den Grill, bis der Käse zu fließen beginnt.

Dazu evtl. ein kleiner Salat und unbedingt Pinot Gris.