

Aligot - herzhaftes Käse-Kartoffel-Püree

Für 4 Portionen

300 g Fol Epi (Käsetheke)	1250 g Kartoffeln, mehligk.	2 Knoblauchzehen
200 g Crème-fraîche	50 g Butter	75 ml Milch (kalt)
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Die Kartoffeln schälen und in 20 Min. garen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken. Den Knoblauch schälen und pressen.

Crème fraîche, Butter Knoblauch und Milch unterrühren, bis das Püree cremig ist.

Den Fol Epi grob reiben, mit einem Kochlöffel unter das Püree heben, bis er geschmolzen ist.

Das französische Aligot mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Hinweis:

Aligot ist ein französisches Kartoffel-Püree mit Käse. In Frankreich serviert man dazu frisches, knuspriges Baguette. Besonders gut passt zum Aligot auch ein Holzofen- oder Sauerteigbrot.

NN am 10. Dezember 2024