aus dem `Feinschmecker` etwas verändert



Aligot (Käse-Kartoffelpüree)

für 4 Portionen als Beilage

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 3 Teelöffel Salz, 1 Knoblauchzehe,
200 g Creme fraîche, 100 g Butter, 350 g Tomme de Savoie
(alternativ: herzhafter Butterkäse), schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser gar kochen
2. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden
3. Käse reiben
4. Wasser abschütten und Kartoffeln stampfen
5. Kartoffeln wieder in den Topf geben und bei kleiner Flamme den Topf warm halten
6. Knoblauch, Creme fraîche und Butter einrühren
7. Käse unterziehen, bis der Brei Fäden zieht
8. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

gebratene Leberwurst, gebratene Blutwurst, gebratene Leber, gebratener Leberkäse, Sauerkraut, grüner Salat