

Kartoffel-Püree französisch mit Käse

1 kg mehligk. Kartoffeln 400 g Bergkäse 200 g Crème-fraîche
2 Knoblauchzehen Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und hinzufügen. Alles zusammen garkochen.

Den Käse in kleine Stücke schneiden. Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen, die Knoblauchzehen rausfischen und die Kartoffeln zu einem Mus stampfen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abschmecken.

Crème fraîche unterheben und den klein geschnittenen Käse unter starkem Rühren schnell unterheben, so dass er sich gut verteilt und nicht irgendwo in der Mitte entschließt, sich zu einem Klumpen zusammenzukleben. Also das Rühren ist hier das Wichtigste, um einen schön mit Käse durchzogenen Kartoffelbrei zu bekommen.

Lasst euch das Aligot schmecken.

NN am 16. Dezember 2024