

Vitárbó
Vitaminreich

TARTIFLETTE

mit Schinken & Brie

— Fruchtikus —
Mango-Marille



Zutaten (für 6 Personen):

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g geräucherter Beinschinken
1 kg festkochende Erdäpfel
2 Zweige Thymian
300 ml Schlagobers
300 ml Milch
250 g Brie
1 Glas Fruchtikus
Mango-Marille
Butter



Ein Hoch auf den Marillen!

— ZUBEREITUNG —

DIE VORBEREITUNG

Backrohr auf 160° C Umluft vorheizen. Eine runde Auflaufform (Ø 28 cm) mit Butter ausstreichen. Zwiebel schälen, halbieren und dünn schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Erdäpfel ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Schinken in Streifen und den Brie in Scheiben schneiden.

DAS BRATEN

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten braten, bis sie zu bräunen beginnen. Den Schinken zugeben und durchschwenken.

DAS KOCHEN

Thymianblättchen, Schlagobers, Milch und Knoblauch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen lassen. Erdäpfel zugeben und abgedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und die Zwiebel-Schinkenmischung unterrühren.

DAS BACKEN

Die Hälfte der Masse in die Form geben und mit der Hälfte vom Brie belegen. 2 EL Fruchtikus darüber trüfeln. Mit der übrigen Masse auffüllen und wiederum mit Brie belegen. Tartiflette am besten auf dem Gitterrost auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten überkühlen lassen.

Mit dem übrigen Fruchtikus betrüfeln und noch heiß servieren.