WINTER Rezept

SAVOYER KARTOFFELN

ZUTATEN (für 4 Personen)

600 g	mehligkochende Kartoffeln (blauer Beutel)
1	Zwiebel
80 g	Specktranchen
wenig	Butter
nach Belieben	gehackte Kräuter (Basilikum, Majoran, Petersilie, Salbei, Schnittlauch)
40 g	Reibkäse
4 dl	Bouillon

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und alle 3 Millimeter von der Seite her einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. Mit der Handfläche vorsichtig auf die Kartoffeln drücken, damit diese auseinandergehen.
Eine flache Gratinform mit wenig Butter ausstreichen und mit Specktranchen belegen. Die Zwiebel hacken und auf dem Speck verteilen. Die Kartoffeln in die Gratinform geben, gehackte Kräuter darüber verteilen und das Ganze halbhoch mit Bouillon auffüllen.
Im Ofen während ca. 40 Minuten bei 200 °C zugedeckt backen. Mit dem Reibkäse bestreuen und kurz überbacken, bis die Kartoffelscheiben Farbe annehmen.