Rezept

Kartoffel-Camembert-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Camembert-Auflauf, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 kg** festkochende Kartoffeln
- **200 g** durchwachsener Räucherspeck
- **100 ml** trockener Cidre (ersatzweise trockener Weißwein)
- **1** reifer Camembert (250 g)
- **2** Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 21 g F, 29 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und 15-20 Min. in kochendem Wasser bissfest garen, dann pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Camembert halbieren, eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte grob würfeln. Den Speck von der Schwarte befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

2. Die Speckwürfel in einer Pfanne bei kleiner bis mittlerer Hitze rundum anbraten, bis das Fett austritt. Dann die Hitze etwas erhöhen, die Zwiebelstreifen zugeben und in ca. 3 Min. goldgelb mitbraten. Den Backofen auf 220° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Cidre zur Speck-Zwiebel-Mischung gießen und alles ca. 5 Min. offen garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen.

3. Eine ofenfeste Form mit etwas Bratfett aus der Pfanne leicht einfetten. Die Hälfte der Kartoffelscheiben und die Camembertwürfel in der Form verteilen. Die Zwiebel-Speck-Mischung daraufgeben und alles mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken. Zuletzt die Camembertscheiben darauf verteilen. Den Auflauf ca. 25 Min. im heißen Ofen (unten) backen, bis der Camembert geschmolzen und das Gratin goldbraun ist.