Almeintopf mit Eachtleng und Speck

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

Zutaten

500 G	festkochende Eachtleng (Kartoffeln)
1 STANGE	Lauch
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
800 ML	Wasser
4 TL	Gemüsebrühe
150 G	Almfrischkäse Natur
100 G	Schlagobers 36% Fett
2 PRISE	Kräutersalz
2 PRISE	Pfeffer
1 PRISE	Muskat

Zubereitung

1. Kartoffel schälen, waschen und in 1 cm kleine Würfel schneiden.
2. Lauch waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelwürfel mit Lauch bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten.
4. Gemüsebrühe in Wasser auflösen und zum Gemüse gießen.
5. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
6. Den Almfrischkäse einrühren und weitere 5 Minuten einkochen lassen.
7. Anschließend den Schlagobers dazugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.
8. Währenddessen die Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl knusprig anbraten, Petersilie fein hacken.
9. Den Eintopf abschmecken und in Tellern anrichten. Mit Speckwürfeln, Petersilie und frische Brotscheiben anricht

SEMINAR BÄUERINNEN