

## Frankreich: Kartoffel-Käse-Pfanne (La Truffade)

### Zutaten für:

2 Personen

1/2	kg	Festkochende Kartoffeln
2		Knoblauchzehen
100	Gramm	Magerer Räucherspeck
200	Gramm	Junger Cantal
100	Gramm	Crème fraîche
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Öl
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Räucherspeck in Streifen schneiden, Knoblauch klein würfeln.

Bratkartoffeln herstellen:

Dazu Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Räucherspeck kurz auslassen. Dann die Kartoffelscheiben hinzugeben und kross braten. Vorsichtig salzen und pfeffern. Zuletzt den Knoblauch mitdünsten. Bei mittlerer Hitze die Bratkartoffeln garen lassen.

In der Zwischenzeit den Cantal-Käse würfeln. Käsewürfel und Crème fraîche über die Kartoffeln verteilen und mit einem Pfannenwender vorsichtig unter die Bratkartoffeln heben. Noch ca. 5 Minuten auf kleiner bis mittlerer Flamme braten, bis die Masse am Pfannenboden schön knusprig geworden ist. Die Truffade vorsichtig auf eine Platte gleiten lassen, aufteilen und sofort servieren.

Dazu schmeckt ein frischer Salat.

,