

Tatouillard aus la Chaux aus dem Naturpark Chasseral

Hauptgang (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 600g festkochende Kartoffeln
- 250g Tatouillard
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
- Die Knoblauchzehe pressen und die Petersilie klein hacken.
- Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Kartoffeln während 30 Minuten unter ständigem Umrühren goldbraun braten.
- Den Käse in dünne Scheiben schneiden, über die Kartoffeln verteilen und schmelzen lassen
- Den Knoblauch, die Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben, umrühren und sogleich servieren.

Produzentin

Tatouillard
Käserei Zimmermann
La Chauxd'Abel
La Ferrière

Rapsöl
Hospiz Le Pré-aux-Bœufs
Sonvilier

Tipps

- Der Tatouillard kann durch einen anderen Weichschimmelkäse ersetzt werden.

Autorin

Rezept aus dem Werk « Recettes paysannes de l'Arc jurassien », erhältlich bei der fondation rurale interjurassienne (www.frij.ch)