



Kartoffelwähe mit Apfel und Reblochon

Es ist so etwas wie ein erweiterter Kartoffelgratin. Zu den Kartoffeln kommen ein Apfel, würziger Reblochon und wie beim Gratin Zwiebel, Milch und Rahm dazu. Anders als beim Gratin kommt auch Ei dazu, damit die Fülle fest wird und nicht auseinander läuft. Die würzige Fülle wird auf einen Blätterteigboden gegeben und wie eine Wähe im Ofen gebacken.

Zusammen mit Salat gibt das eine ganz leckere Hauptmahlzeit.

Reblochon ist ein würziger Weichkäse mit einer rötlichen Rinde (Rotschmierkäse) der ursprünglich aus Savoyen stammt, Willi Schmid produziert in der Städtlichäsi Lichtensteig einen besonders würzigen Reblochon aus Ziegenmilch.

Zutaten (Backblech ø24cm)

1Stk runder Blätterteig
etwas Bratbutter

Füllung:

400g Kartoffeln festkochend
50g Zwiebel
5cl Milch
5cl Vollrahm
1-2 Knoblauchzehen
Thymian, Majoran, Pfeffer, Muskatnuss
wenig Salz
2 kleinere Eier
1 säuerlicher Apfel, ca. 100g (z.B. Boskoop)
1/2 Reblochon (ca. 140g)

Zubereitung

Kartoffeln schälen und längs halbieren, dann zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden.
Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

Milch und Vollrahm in einer flachen Pfanne aufkochen, die Knoblauchzehe dazupressen und würzen. Karoffel- und Zwiebelscheiben zugeben und köcheln lassen bis die Kartoffeln etwa halbgar sind (ca. 10 Minuten), vor allem gegen Schluss ein paar Mal wenden, damit nichts anhockt. Auskühlen lassen bis die Kartoffeln nur noch lauwarm sind.

Ofen auf 200° vorheizen. Dabei das Backblech kurz aufwärmen und ausbuttern.

Eier verquirlen. Reblochon klein würfeln. Apfel schälen, vierteln oder achteln und zu ca. 3mm dicken Scheibchen schneiden.

Eier, Apfel und ca. 2/3 des Reblochon unter die Kartoffeln mischen.

Backblech mit dem Blätterteig auslegen, den Boden ein paar Mal einstechen und die Kartoffelmasse einfüllen. Zum Schluss den Rest des Reblochon auf die Wähe streuen.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 30 Minuten backen.







