



Aligot – seidiges französisches Kartoffel-Käse-Püree aus der Auvergne

So gelingt dir das originale französische Käse-Kartoffelpüree Aligot!

Kochutensilien

- Holzkochlöffel
- Schneebesen

Zutaten für das Aligot

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 g frischen Tomme
- 100 g Creme fraîche oder Schmand
- 50 g Schlagsahne
- 2 confierte Knoblauchzehen mit etwas Öl
- 50 g Butter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und kochen. Wer frischen Knoblauch verwendet, kann diesen zusammen mit den Kartoffeln kochen und ihn dann beim Abschütten herausnehmen. Wenn die Kartoffeln weich sind, abschütten, kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelmasse in einen Topf geben und die Herdplatte auf eine mittlere Stufe einstellen. Den confierten Knoblauch durch eine Knoblauchpresse zerdrücken und mit etwas Knoblauchöl hinzugeben. Den Schmand und die Butter unterrühren und Salz & Pfeffer hineingeben.

Im nächsten Schritt wird der Käse hinzugegeben und etwas Sahne. Nun alles mit einem Holzlöffel gut verrühren bis der Käse schmilzt. gegebenenfalls nochmal etwas Sahne nachgießen. Der Aligot ist fertig, wenn er Fäden vom Löffel zieht. Zum Schluss nochmal abschmecken und mit Salz & Pfeffer nachwürzen.