

Aligot: Knoblauch-Kartoffelbrei

Zutaten (für 4 Personen):

- 5 Zehen Knoblauch
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 400 g Käse
- 200 g Crème fraîche
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Knoblauchzehen mit Schale in einen Topf geben und mit etwas Wasser 15 Minuten weich kochen. Die weiche Masse anschließend aus den Schalen drücken. Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Stampfer zerdrücken.

Käse - bevorzugt junger Cantal oder Tomme de Savoie - in kleine Stücke schneiden.

Eine Herdplatte auf niedrige Stufe erhitzen und den Topf mit dem Kartoffelstampf darauf stellen. Nach und nach den Käse mit einem Holzlöffel unter die Kartoffelmasse rühren. Der Käse soll schmelzen und sich mit den heißen Kartoffeln zu einer cremigen und luftigen Masse verbinden. Beim Hochziehen der Masse sollten Käsefäden entstehen. Gleichzeitig mit dem Käse immer wieder etwas Crème fraîche und Butter hinzufügen. Zum Schluss den Knoblauch unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den deftigen Kartoffel-Käsebrei mit Koch- oder Bratwürstchen servieren. Wer eine vegetarische Variante bevorzugt, reicht zum Aligot Salat oder Gemüse.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 25.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen