

Pommes savoyarde (Savoyer Kartoffeln)



Zutaten für 10 Personen:

2 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
50 g Butter
200 g Reibkäse
1 lt Gemüsebouillon

Zubereitung:

Ofen auf 200°C vorheizen.

Eine flache Gratinform mit Butter ausstreichen.

Zwiebel hacken und am Boden verteilen.

Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben dachziegelartig hineinschichten,
mit dem Reibkäse und wenig Butterflocken bestreuen.

Die Kartoffeln mit der Bouillon bis 2/3 Höhe begiessen
und im Ofen während ca. 40 Minuten garen
und eine goldgelbe Farbe nehmen lassen.