



## Aligot

## Kartoffel-Käse-Püree aus der Auvergne

### Pour 4 personnes

500 g pommes de terre farineuses  
 300 g Cantal / Tome d'Auvergne  
 50 g de beurre  
 20 g crème fraîche  
 1-2 gousses d'ail pressée  
 sel  
 poivre moulu en mortier

**Faites cuire** les pommes de terre épluchées pendant 25 min. dans une casserole d'eau. Egouttez.

**Préparez** une purée (pressez !)

**Ajoutez** à cette purée la beurre et la crème fraîche

**Assaisonnez selon votre goût** poivre, sel, ail

**Détaillez** le fromage en très fines lamelles  
 Sur feu doux, ajoutez le fromage à la purée.

**Remuez** la préparation à feu moyen

**Etirez**, faites filer : l'aligot est prêt.

**Attention!** Tenu trop longtemps sur le feu, le fil se casse

### Für 4 Personen

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 300 g Cantal oder anderen kräftigen Bergkäse  
 50 g Butter  
 20 g Creme fraîche  
 1-2 Knoblauchzehen  
 Salz  
 grob gemörserter Pfeffer

**Kochen Sie** die geschälten Kartoffeln in einem Topf mit Wasser 25 Min. Gießen Sie sie ab.

**Bereiten Sie** daraus ein Püree (Kartoffelpresse\*)

**Fügen Sie** Butter und Creme fraiche hinzu

**Nach Geschmack** Pfeffer, Salz und Knoblauch zugeben.

**Schneiden Sie** den Käse in feine Streifen.

Auf kleiner Flamme das Püree rühren und nach und nach den Käse zufügen

Sobald man das Püree in lange Fäden ziehen kann, ist es fertig.

\*oder Flotte Lotte

**Achtung:** zu lange auf dem Feuer, reißt der Faden ab!



Zutaten für das Aligot



Das Aligot ist fertig, wenn es ganz lange Fäden zieht

Dazu serviert man traditionell eine Bratwurst und einen grünen Salat



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

