

Hier und heute



Aligot –Kartoffelpüree französischer Art

Köchin Julia Floß macht cremiges Aligot: Kartoffelpüree mit Gruyère, Knoblauch und Thymian – ein köstlicher Genuss für alle Kartoffel- und Käseliebhaber.

Das Rezept

von Julia Floß für drei Portionen

Zutaten

- 650 g Kartoffeln, mehlig kochend
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Thymian
- 115 g Butter
- 100 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 250 g Gruyère
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Kartoffeln in Salzwasser circa 20-25 Minuten weich kochen. Eine Knoblauchzehe und den Thymian ins Kochwasser geben.

Währenddessen die Butter schmelzen und die zweite Knoblauchzehe fein hacken oder direkt in die Butter pressen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen. Thymian und Knoblauch rausfischen und die Kartoffeln in einen breiten Topf pressen. Als erstes die Knoblauchbutter unterrühren. Als nächstes kommt die Sahne dazu. Immer wenn es ein bisschen zu zäh wird, einen Schluck Milch dazu geben und das Püree vorsichtig erhitzen. Den geriebenen Käse in drei Zügen in das Püree rühren. Auch hier helfen Milch und vor allem Hitze. Zum Schluss mit schwarzem Pfeffer abschmecken und das Aligot möglichst heiß servieren.