



Kartoffelaufauf mit Hofweichkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 600 g Kartoffeln (festkochend)
- Salz
- 1 weiße Zwiebel (ca. 120 g)
- 100 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL Hofbutter
- Pfeffer
- 4 EL Hofsauerrahm
- 1 Hofweichkäse (ca. 150 g)
- 50 ml | Weißwein
- 3 EL Schnittlauchröllchen

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln waschen, mit Schale in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Zwiebel schälen, längs in feine Spalten schneiden, Frühstücksspeck grob würfeln. Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Speck darin unter Rühren 3-4 Minuten braten. Mit der restlichen Butter eine Auflaufform (oval, ca. 28 x 20 cm) einfetten, die Hälfte der Kartoffelscheiben einschichten, die Hälfte der Zwiebel-Speck-Mischung darüber verteilen, alles salzen und pfeffern. Restliche Kartoffeln darauf verteilen, mit der restlichen Zwiebel-Speck-Mischung abschließen, Sauerrahm darauf verstreichen. Vom Weichkäse die Rinde abschneiden, Käse waagrecht halbieren, leicht flachdrücken, Käsehälften auf den Auflauf legen. Alles mit Weißwein beträufeln, 25-30 Minuten backen, mit Schnittlauch bestreut servieren.

*Und als Vorspeise gibt es eine raffinierte **Topinambur-Suppe mit Hofsahne und Hoffrischkäse**: Für 2 Personen 250 g Topinambur-Fruchtfleisch und je 80 g Stangensellerie und Lauch (geputzt und gewaschen) fein würfeln. Gemüse mit 4 EL Frühlingzwiebelringen und 2 EL Hofbutter andünsten. 500 ml Gemüsebrühe, 100 ml Hofsahne, 3 EL Hoffrischkäse, 2 EL Balsamico bianco und 1 EL fein gehackte Thymianblättchen untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Suppe 10-12 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.*