



Kartoffeln mit Almrausch Galette

6 Portionen

Zutaten:

- 1 x 375 g Packung fertiger Blätterteig
- 6 EL Crème Fraîche
- 2 EL frischer Rosmarin, gehackt
- 2 große Dessertäpfel (Pink Lady, Braeburn oder Gala), geviertelt, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 1 EL Pflanzenöl oder geschmolzene Butter
- 350 g neue Kartoffeln, gekocht und in dicke Scheiben geschnitten
- 200 g Almrausch, in Scheiben geschnitten
- gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Herd auf 200 °C vorheizen/Gas Stufe 6.

Den Teig in eine große Backform legen.

Mit Crème Fraîche bestreichen und die Hälfte des Rosmarins darauf streuen.

Die Apfelscheiben in Öl oder geschmolzener Butter wenden und zusammen mit den Kartoffelscheiben und dem Käse auf dem Teig verteilen.

Den übrigen Rosmarin darüber streuen, ein bis zwei Prisen Pfeffer hinzufügen.

Auf der obersten Backofenschiene backen, bis die Kartoffeln knusprig und golden sind (ca. 30 Min.).

Warm und mit grünem Salat servieren.

