



Truffade mit Morbier

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Kartoffeln, festkochend	1 kg
Öl	2 EL
Speckstreifen	200 g
Wasser	300 ml
Morbier, Rohmilchkäse	200 g
Petersilie, frisch	10 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Speckwürfel darin ca. 4 Min. kross braten. Kartoffelscheiben zugeben und etwa 1 Min. mitbraten. Mit Wasser ablöschen und ca. 15 Min. kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind und das Wasser verdunstet ist.
3. Inzwischen Morbier in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, Käse zugeben und vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	600 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	38 g