



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart Kartoffel-Dippe mit Schalotte, Schinkenspeck und Schafskäse

ZUTATEN:

800 g Kartoffeln
5 Lorbeerblätter
2 EL Salz
1 Bund Schalotte
5 Eier
250 g Schafskäse
1 halber Bund Thymian
Salz, Pfeffer
Muskat
2 EL Rapsöl
100 g Paniermehl

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und (am besten einen Tag vorher) mit den Lorbeerblättern und Salz im Wasser weichkochen. Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten in feine Scheiben schneiden mit dem gewürfelten in einer Pfanne ausgelassenen Schinkenspeck dazu geben.

Die Eier mit dem geriebenen Schafskäse unterheben. Den Thymian zupfen, dazugeben und abschmecken.

Das Dippe (feuerfeste Form aus Steingut) mit Öl ausstreichen und dem Paniermehl bestreuen.

Die Masse hineingeben und circa 30-40 Minuten im Ofen backen.