

Le Savoie

La Croziflette



Das savoische Gericht für eiskalte Winterabende, Skifahrer und grossen Hunger

für 2 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

150 g Crozets au sarrasin (winzige Buchweizennudel-Plättchen aus der Savoie)

250 g Reblochon de Savoie au lait cru

100 g Speck, gewürfelt und einige Scheiben

2 Schalotten, fein geschnitten

3 EL Sahne oder Crème fraîche

Salz + Pfeffer,

Muskatnuss

Zubereitung:

Die Crozets 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Die Schalotten in etwas Butter anschwitzen, gewürfelten Speck kurz mitbraten. Sahne und den grob geschnittenen Reblochon zufügen, Käse auflösen. Dann die gekochten und abgetropften Crozets untermischen, alles noch 10 Minuten in der Pfanne lassen. Nun noch abschmecken mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss.

Zwischenzeitlich noch einige Scheiben Speck braten und die Croziflette damit garnieren.

Man kann auch die gekochten Crozets in eine Backform schütten, Speck und Käse zufügen und für 20 Minuten bei 180°C im Backofen überbacken.

Wein:

2015 Apremont AOC, Jean Perrier et Fils, Savoie et Bugey, France