

# Tartine'flette mit Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers



## Informations

Personen : 4

## Zutaten

- 1 Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers
- 4 große Scheiben Bauernbrot
- 200 g Kartoffeln
- 30 g Butter
- 1 cl Erdnussöl
- 160 g Räucherspeck in dünnen Scheiben
- 1 Zwiebel
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsschritte

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Erdnussöl und Butter in eine heiße Pfanne geben. Sobald alles leicht Farbe annimmt, die Kartoffeln garen. Am Ende der Garzeit die zuvor geschälte und grob gehackte Zwiebel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Die Brotscheiben auf ein Blatt Backpapier legen.
4. Jede Brotscheibe großzügig mit den Kartoffeln garnieren. Ein paar schöne Portionen Reblochon de Savoie AOP darauf verteilen und mit den dünnen Scheiben Räucherspeck abrunden.
5. Für 5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Käse gut geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen, mit ein paar Schnittlauchröllchen dekorieren und heiß servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie beim Garen der Kartoffeln ein wenig Sahne hinzufügen, wodurch die Tartine weicher und leckerer wird.