



L'Etivaz AOC

Ein Bergkäse, der seinem Namen alle Ehre macht: Das ist der L'Etivaz. Er wird nur in den Sommermonaten auf den Almhütten der Waadtländer Alpen gekäst. Die Sennen erhitzen die Milch dabei traditionell im Kupferkessel über einem offenen Holzfeuer – der erste Schritt zum leichten Haselnuss- und Rauchgeschmack, den der Käse neben seiner fruchtigen Note ausbildet. Einmal in der Woche wird der frische Käse von den Hütten in das Städtchen gebracht, das ihm seinen Namen gab: L'Etivaz.

L'Etivaz AOC

Köstliches Geheimnis der Alpweiden.



Schweizer Kartoffeltorte mit Äpfeln

Zubereitung:

1. Trockenhefe mit dem Mehl mischen und 1 Eigelb dazugeben. Milch mit der Butter erwärmen. Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Äpfel vierteln und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Den Teig ausrollen, in eine gebutterte und gemehlte Springform (Ø 22 cm) geben und den Teigrand ca. 3 cm hochziehen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. In den kalten Backofen stellen, einschalten und bei 180 Grad 20 Minuten backen.
4. Für den Guss den L'Etivaz AOC grob raspeln, mit der Sahne und dem Ei vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten für 4-6 Personen:

Hefeteig:

1 Päckchen Trockenhefe,
250 g Mehl, 1 Eigelb,
150 ml Milch, 35 g Butter

Füllung:

400 g rohe Kartoffeln, 250 g Äpfel,
1 große Zwiebel, Salz, Pfeffer,
Muskat, etwas Butter und Mehl
für die Form

Guss:

200 g L'Etivaz AOC, 200 g Sahne,
1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat



UNSER TIPP:

Lauwarm serviert schmeckt die Torte mit einem trockenen Weißwein am besten.

