AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

RACLETTE



Rezept: swissmilch.ch, 27. 12. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In vielen Schweizer Haushalten wird im Winterhalbjahr der Racletteofen nie kalt. Darum findet das Gericht hier seinen Platz!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Raclettekäse	1 Glas	Silberzwiebelchen
1 kg	Kartoffeln, klein		Paprikapulver
1 Glas	Cornichons		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Raclette-Scheiben in die Pfännchen legen und mit Paprika, Pfeffer oder fertigen Raclettegewürzen würzen. Schmelzen lassen und mit den weiteren Zutaten geniessen.
2. Dazu werden geschwellte Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeli serviert.

TIPP: Als Getränk wird traditionell Weisswein oder Schwarztee getrunken. Ein Orangensalat als Dessert hilft den schweren Käse zu verdauen.