

Chlaus-Raclette am Feuer



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

Für 8–10 Personen

1 Raclette-Zange

2,5 kg festkochende Kartoffeln, gewaschen
½ Laib Walliser Raclette AOP, ca. 2,5 kg
Paprika oder Pfeffer, nach Belieben
Cornichons, eingelegte Maiskölbchen,
Silberzwiebeln, nach Belieben

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 1088 , Fett 70g , Kohlenhydrate 39g , Eiweiss 71g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln in siedendem Salzwasser 20–30 Minuten weich kochen.

2 Käse in die Raclette-Zange einspannen, mit der Schnittfläche zum Feuer auf eine feuerfeste Unterlage (z. B. Steinplatte) legen. Sobald die Oberfläche des Käses geschmolzen ist, Käse mit einem grossen Messer direkt auf Teller verteilen. Raclette nach Belieben würzen und zusammen mit den Gschweltti, Cornichons, Maiskölbchen und Silberzwiebeln servieren.

Tipp

Mehr Infos zur Raclette-Zange:
www.raclettezangen.ch