

# Raclette

Der Klassiker aus der Schweiz

1,5kg würziger schweizer Raclettekäse

1kg Pellkartoffeln

Silberzwiebeln, Cornichons oder Essiggurken, Maiskölbchen etc.

Raclettegewürz (Muskat, Paprika, Pfeffer)

Evtl. Weißbrot

Den Käse (falls noch nicht geschnitten) in Pfännchengröße zuschneiden. Schön auf einer Platte drapieren. Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen etc. in Schälchen geben.

Raclette-Ofen anheizen. Den Käse in Pfännchen geben, mit Raclettegewürz würzen (erhältlich über [Gourmessa.de](http://Gourmessa.de)) und in den Raclette-Ofen schieben. Inzwischen eine Pellkartoffel schälen und zerkleinern. Wenn der Käse Blasen wirft, dann das Schälchen rausnehmen und über die zerkleinerte Pellkartoffel gießen. Dazu schmecken in Essig eingelegte Produkte.

Wir wünschen guten Appetit!

