Original Schweizer Raclette

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Schweizer Raclette-Käse (Naturprodukt, keine industrielle Abpackung)
- Pellkartoffel (Menge nach Gefühl)
- Silberzwiebeln
- Saure Gurke (Menge nach Gefühl)
- Pfeffer (schwarz aus der Mühle)

Zubereitung:

1. Koche die Pellkartoffeln.
2. Fülle die Silberzwiebeln und die sauren Gurken in eine kleine Schüssel.
3. Stelle für jedes Familienmitglied einen leeren Teller und einen Raclette-Schaber auf den Tisch.
4. Heize den Raclette-Ofen mit den Pfännchen vor.
5. Nun kommt der Käse ins Pfännchen und wird geschmolzen.
6. Schabt euch dann den geschmolzenen Raclettekäse auf den Teller und verzehrt ihn zu Kartoffeln und dem eingelegten Gemüse. Wer mag, der würzt sich den Raclette-Käse noch mit Pfeffer oder anderen Gewürzen. Für Erwachsene gibt es ein Glas trockenen Weißwein dazu, für Kinder gern Kräutertee.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.