

21. 4. 2009

# Not-Raclette

Gschwellti heiss schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Raclettekäse ebenfalls in Würfel schneiden, mit den Kartoffeln in eine gefettete Gratinform geben.

Zwiebeln vierteln und in Ringe schneiden ebenfalls in die Form geben und alles mischen.

Bratspeck in ca. 3 cm grosse Scheiben schneiden und darüber legen.

Im Ofen bei 200°C backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Dazu serviert man das Selbe wie bei einem gewöhnlichen Raclette (auch die gleichen Gewürze).

Ein gemischter Salat passt super dazu.

„En Guete!“