

## **Pfadi Raclette** von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

Käse am Block geht gut auf einem Brett /Stein am Feuer... oder in Scheiben in der Bratpfanne.

Gewürze: Pfeffer, Salz, Cayenne Pfeffer, Paprika

2.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen und in genügend Wasser kochen. Kochzeit 30-50 Minuten. je nach Grösse der Kartoffel.
2.0 kg Raclettekäse	Im Wok über die Kartoffeln geben, 2. Wok drauf und Käse schmelzen lassen
500 g Essiggurken	
400 g Silberzwiebeln	
300 g Mais	kleine Maiskölbchen
100 g Raclettekäse	vegan