

# *Lagerkochbuch.ch*



## Pfadi-Raclette mit Gschwellti

von Florence Bühler

Mengen für 12 Personen

Pfadirclette in Alubüchsen

Quelle: Kochbuch Faires Lager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Pfeffer, Paprika, Salz

Ausrüstung: Alufolie

2.4 kg Kartoffeln festkochend

2.4 kg Raclettekäse

600 g Essiggurken

480 g Silberzwiebeln

360 Stück Maiskolben      kleine Maiskörbchen im Glas  
1 Stk = 1 g

### GSCHWELLTI:

Kartoffeln waschen, in Topf geben und mit Wasser "bedecken". Gar kochen (ca. 30-50 Minuten, je nach Grösse der Kartoffel)

### RACLETTE:

Käse in Scheiben schneiden, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskörbchen bereitstellen.

zu zweit: eine Dose füllen nach Belieben: mit Käse, Kartoffeln, Essiggurken, Zwiebeln, Mais. Die Dose in die Glut stellen und warten bis der Käse weich ist.