



Pfadi-Raclette mit Gschwellti

von Florence Bühler

Mengen für 12 Personen

Pfadiraclette 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 Maiskölbchen 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, Maiskölbchen 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.