



## **Pfadi-Raclette mit Gschwellti** von Zoller Simone

Mengen für 10 Personen

Pfadiraclette in Alubüchsen

Quelle: Kochbuch Faires Lager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Pfeffer, Paprika

Ausrüstung: Alufolie

---

2.0 kg Kartoffeln festkochend

---

2.5 kg Raclettekäse

---

500 g Essiggurken

---

400 g Silberzwiebeln

---

300 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.