

Kartoffel - Raclette, "Schweizer Art"

- **Küche:**Schweizerisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein „Urschweizer Kartoffelgericht mit Charakter“, für die tägliche, schnelle Küche

Zutaten

- 800 g gekochte Pellkartoffel
- 4 - 5 Salbeistreifen
- 150 g Raclettekäse
- 1 El Butterschmalz
- 0,15 l Sahne
- Salz, Pfeffer etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die gekochten, gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braun braten, sich dabei etwas Zeit lassen.

Schritt2

Den Raclette - Käse in Scheiben oder Würfel darüber geben und langsam gut schmelzen lassen.

Schritt3

Mit dem Rahm darüber angießen, etwas reduzieren lassen..

Schritt4

Etwas weiter braten, leicht braun werden lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu passt Apfel - oder Birnen Kompott, mir schmeckt dazu ein großen Blattsalat in Kräuterdressing.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, fleischlos, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-raclette-schweizer-art/>