

## RACLETTE-HÄRDÖPFEL VOM FEUER



- RACLETTEKÄSE
- MITTELGROSSE, FESTKOCHENDE KARTOFFELN
- SALZ
- PFEFFER
- PAPRIKA

### OPTIONAL

- ZWIEBEL
- GETROCKNETE APRIKOSEN
- BELAGEN WIE CORNICHONS, SILBERZWIEBELN ETC.

### ZUBEREITUNG

1. KARTOFFELN HALBIEREN, SALZEN, IN ALUFOLIE EINWICKELN UND FÜR CA. 20 MINUTEN IN DIE GLUT LEGEN, BIS SIE «DURCH» SIND. WENN NÖTIG, IN DER HÄLFTE DER ZEIT WENDEN.
2. OPTIONAL: ZWIEBEL FEIN HACKEN UND DIE GETROCKNETEN APRIKOSEN IN GROBE STÜCKE SCHNEIDEN.
3. DIE GEGARTEN KARTOFFELN AUS DER ALUFOLIE SCHÄLEN, MIT KÄSE UND ALLEM ANDEREN BELEGEN, WAS MAN MAG, MIT PFEFFER UND PAPRIKA WÜRZEN, WIEDER IN DIE ALUFOLIE WICKELN UND NOCHMALS 2-3 MINUTEN IN DIE GLUT LEGEN, BIS DER KÄSE GESCHMOLZEN IST.