



Kartoffel-Raclette-Pfanne

Rezept für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln*
- 4 Salbeiblätter
- Bratbutter oder Bratcrème
- 150 g Raclettekäse*
- 1,5 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Salbeiblätter zum Garnieren

*im Hoflädeli erhältlich

Kartoffeln kochen, etwas auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Salbei in Streifen schneiden.

Kartoffeln und Salbei in heisser Bratbutter unter häufigem Wenden 10 Minuten braten, dabei Kartoffeln etwas zerstoßen.

Raclettekäse in Scheiben schneiden, gut unter die Kartoffeln mischen und schmelzen lassen. Rahm dazugiessen und einkochen, würzen. Boden leicht braun werden lassen. Mit Salbei garnieren.

Dazu passt Apfel- oder Birnenkompott.

Tipp: Die Kartoffelpfanne mit übrig gebliebenen Gschwellti vom Vortag zubereiten.