



Raclette mit Süsskartoffeln

Rezept für 4 Personen

- 300 g Süsskartoffeln*
- 1 TL Maizena
- ½ EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 800 g Raclettekäse* (z.B. mit Pfeffer für etwas «Pfiff»)
- 1 Zwiebel *
- 2 EL Rosmarin

*im Hoflädeli erhältlich

Süsskartoffeln in dünne Scheiben hobeln und mit Maizena, Öl und Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.

Raclettekäse in die Raclette-Pfännchen legen, Süsskartoffeln und Zwiebel darauf verteilen, Rosmarin darüberstreuen. Und ab in den Raclette-Ofen damit!