

Raclette-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gratinieren: ca. 15 Min.

für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

6 mittelgrosse Gschwellti (je ca. 150 g)	längs halbieren, mit dem Kugelausstecher bis auf einen ca. 5 mm dicken Rand aushöhlen, Kartoffelhälften in die vorbereitete Form legen. Inneres in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken
400 g geräuchertes Rippli (z. B. Nierstück, Hals), in ca. 1 cm grossen Würfeln	beigeben, mischen, Kartoffeln damit füllen
6 Scheiben Raclettekäse (ca. 450 g), quer halbiert	darauf legen
wenig Pfeffer aus der Mühle	würzen

Gratinieren: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipps

- Kartoffeln im Dampfkochtopf kochen. Wasser bis zum Siebeinsatz füllen. Kochzeit ca. 7 Min. Topf langsam abkühlen, so springen die Kartoffeln weniger auf.
- Statt Rippli Bratenresten oder Schinkenwürfeli verwenden.
- Gschwellti halbieren, Rippliwürfel darauf verteilen, mit Raclettekäse belegen.

Pro Person: 43 g Fett, 47 g Eiweiss, 41 g Kohlenhydrate, 3100 kJ (741 kcal)

