



seiler raclette®

KARTOFFEL-PFÄNNLI



ZUTATEN

für 4 Personen

- 8 Kartoffeln festkochend (z.B. Gwenne)
- 1 Pack Seiler Raclette nach Wahl, ca. 370g
- 1 saftige Birne (Williams oder gute Louise)
- 120g Landrauchschinken
- ½ Bund Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln wie Gschwellti kochen (ca. 20 Minuten). Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Zwei leicht aufgeschnittene Kartoffeln in eine gusseisene Pfanne legen.

Darauf eine halbe Scheibe Seiler Raclette pro Kartoffel geben. Dazu eine Birnen-Tranche und eine Scheibe Landrauchschinken pro Kartoffel legen.

200 °C, Ofenmitte, 10 Minuten.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Tipps: Das Rezept kann sehr gut mit den aromatisierten Seiler Raclette variiert werden!