

## Walliser Raclette

### Zutaten

Für 4 Personen

800 g Walliser Raclette AOP, portioniert  
Pfeffer aus der Mühle, Paprika

1 kg kleine Kartoffeln, z.B. Nicola, in der Schale gekocht

Beilagen:

Cornichons, Mixed Pickles



### Zubereitung

1. Raclettekäse-Scheiben in die Raclette-Pfännli legen und schmelzen lassen.
2. Mit dem Schaber auf Teller schieben. Nach Belieben würzen. Kartoffeln und Beilagen dazu servieren.

Die andere Art, ein Raclette zu servieren: Die Schnittfläche eines halben Raclettekäses am Feuer oder an einem speziellen Raclette-Ofen schmelzen. Geschmolzenen Käse auf Teller schaben.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 869 kcal, 50g Eiweiss, 56g Fett, 39g Kohlenhydrate.