

Raclette-Kartoffelpfanne

Zutaten

Für 4 Personen

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

Salbeiblätter zum Garnieren



Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, etwas auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Salbei in Streifen schneiden.
2. Kartoffeln und Salbei in heisser Bratbutter unter häufigem Wenden 10 Minuten braten, dabei Kartoffeln etwas zerstossen.
3. 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.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 421 kcal, 13g Eiweiss, 26g Fett, 33g Kohlenhydrate.