

Schweizer  Handarbeit

BIO

DER URCHIGE



chalira



Rezept zum «PFYNWALD» Raclettegewürz

KARTOFFELGRATIN AUS DEM PFYNWALD

Vegetarische Stärkebeilage

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten fein hacken und in heisser Butter andünsten, die Kartoffelscheiben bei kleiner Stufe kurz mitdünsten. Den Rahm, das Wasser und das Kräutersalz Floresta begeben, kurz aufkochen und alles unter Rühren 5-10 Minuten leicht kochen lassen, danach mit Pfywald abschmecken.

Das Ganze in eine Auflaufform geben und mit Käse im Ofen bei 160°C etwa 30 Minuten überbacken.

ZUTATEN

2 Personen

- 4 Stk. mittelgrosse Agria Kartoffeln (Typ B)
- 2 Stk. Schalotten
- 30 g Butter
- 2 dl Rahm
- 2 dl Wasser
- 1 EL Floresta
- 2 EL Pfywald
- 50 g Reibkäse

