

Raclette in der Folie



Dieses Rezept durften wir den
Rezeptkarten «Abenteuer Küche»
von **Betty Bossi** entnehmen.
Diese Karten sind erhältlich bei Betty Bossi,
Die Ideenküche, 6009 Luzern oder
unter www.bettybossi.ch

36

Betty Bossi
Kinderküche

Am Lagerfeuer zubereitet

4 Stück Alufolie
1 Esslöffel Öl

1. Die ca. 30 x 30 cm grosse
Alufolien-Stücke mit Öl
bestreichen



500 g Gschwellti
1 rote Peperoni
1 Glas Maiskölbchen

2. Gschwellti in Schnitzchen
schneiden. Peperoni entkernen
und in 1 cm breite Streifen
schneiden. Maiskölbchen in
einem Sieb abtropfen lassen
und alles auf der Mitte der
Alufolie verteilen.



400 g Raclettekäse
wenig Paprika

3. Den Raclettekäse, 5 mm
dicke Scheiben, auf dem
Gemüse verteilen und mit
Paprika würzen. Alle Seiten
der Alufolie nach oben falten



4 Stück Alufolie

4. Die ebenfalls 30 x 30 cm
grossen Alufolien-Stücke auf
dem Tisch ausbreiten und
das Päckli, mit der Naht nach
unten, nochmals einpacken.
So hält das Päckli gut.



5. Das Päckli ca. 10 Minuten in die Glut legen und
zwar so, dass der Käse oben liegt.

37