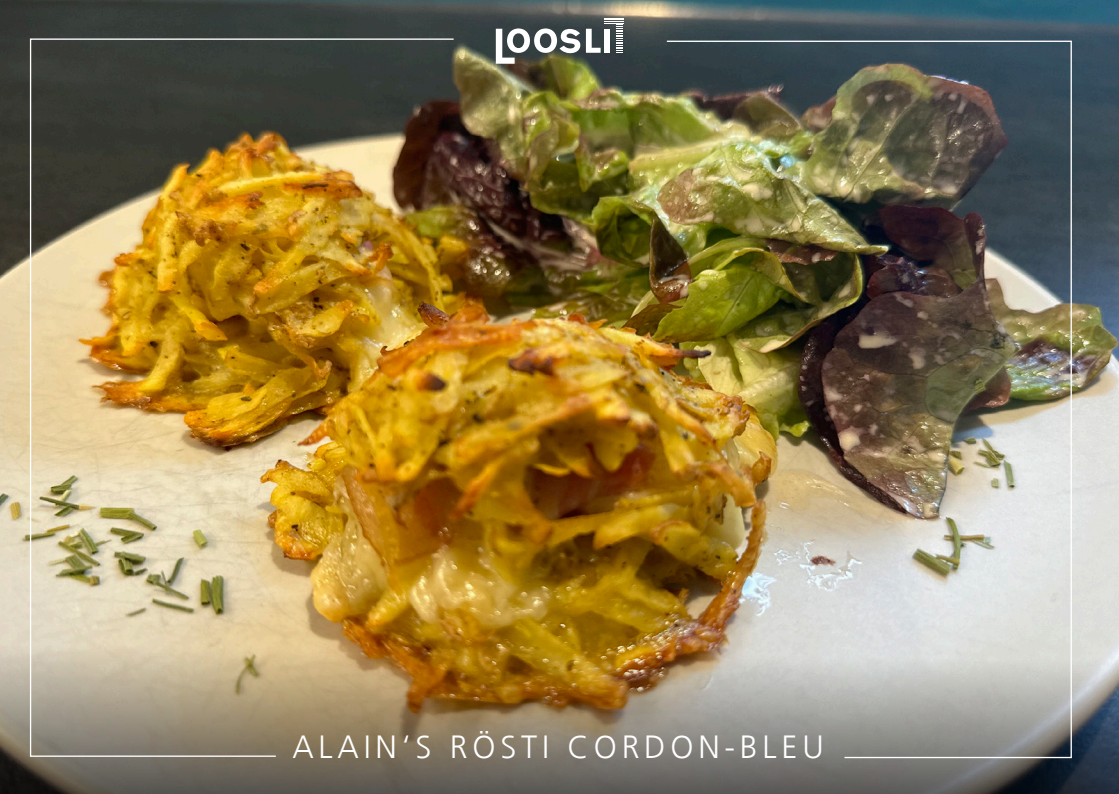


LOOSLI



ALAIN'S RÖSTI CORDON-BLEU

ALAIN'S RÖSTI CORDON-BLEU



ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

1.2 kg fest kochende Kartoffeln
3 Eier
¼ TL Muskat
½ TL Salz
Pfeffer, Häröpfel Gwüz
12 Scheiben Raclettekäse
12 Tranchen Speck
Butter

SO WIRD'S GEMACHT

Kartoffeln an der Röstiraffel raffeln, mit den Eiern zusammen in einer Schüssel gut mischen und würzen.
Aus der Hälfte der Kartoffelmasse mit einem Löffel auf dem mit Backpapier belegten Backblech 10 – 12 gleichgrosse Plätzchen formen.
Raclettekäse halbieren, anschliessend je 2 Stücke mit einer Tranche Speck einwickeln und auf die Plätzchen verteilen. Mit der restlichen Kartoffelmasse bedecken und gut andrücken.
Zum Schluss noch die Butterstückchen darüber verteilen.
Das Ganze kommt für 20 Minuten bei 240°C in der Ofen.

ALAIN'S TIPP:

Die Rösti Cordon-Bleu mit Salat servieren.