

## ZUBEREITUNG

### Zutaten für 2 Personen

4 mittlere Kartoffeln  
1 TL Öl  
1 TL Senf, mild  
1 EL Aceto Balsamico  
1 Schalotte  
½ kleine Dose Erbsen

½ Dose rote Indianerbohnen  
100 g MAZOT Raclettekäse,  
in Scheiben  
50 g Sbrinz Reibkäse  
½ Beutel OLD EL PASO  
Würzmischung für Tacos



**1** Kartoffeln waschen, mit Schale längs halbieren, mit Schnittflächen nach oben in Gratinform legen, Schnittflächen leicht beölen. In der Ofenmitte bei 200 Grad ca. 20 Min. vorbacken.



**2** Senf und Aceto balsamico mischen. Schalotte hacken, mit den abgetropften Erbsen und Indianerbohnen zu Senf/Essig geben. Käse in Stücke schneiden, mit Sbrinz zu Erbsen geben, Taco Mix zufügen.



**3** Die Mischung auf den vorgebackenen Kartoffeln verteilen, sollte Füllung übrig sein, diese neben die Kartoffeln in die Form geben. Im Ofen nochmals 5–10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

## EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



**Coop Kartoffeln,  
festkochend, 1,5 kg**



**Coop Erbsen  
extrafein, 260 g**



**MAZOT  
Raclettekäse  
in Scheiben,  
ca. 400 g**



**Coop  
Sbrinz  
Reibkäse,  
120 g**



**OLD EL PASO  
Würzmischung  
für Tacos, 35 g**



**Coop rote  
Indianerbohnen,  
290 g**

Was Sie ausserdem benötigen:

■ Öl ■ Senf ■ Aceto Balsamico ■ Schalotte



November-Rezept  
Fleischlos

In 45 Min.  
zubereitet

3300 kJ/  
790 kcal p. P.



## Überbackene Kartoffeln «Taco Mix»



### WUSSTEN SIE ...

... dass Raclette einst fester Bestandteil des Speiseplans war? Die heute bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Schweizer Käsespezialität war noch im 19. Jahrhundert eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel in

den Alpenregionen. Mit der zunehmenden Beliebtheit im 20. Jahrhundert stieg auch die Nachfrage. Heute ist unser Nationalgericht, ob direkt am Tisch oder am offenen Feuer zubereitet, Sinnbild für Genuss, Geselligkeit und Gemütlichkeit.

Einfach und schnell.



VE-AW 44-4705