

Modul 2 Gschwelli / Pellkartoffeln, Käse und Salat (für 10 Personen)

Einkauf	2.5 kg	Kartoffeln
	250 gr.	Tilsiter-Käse, am Stück
	250 gr.	Appenzeller-Käse, am Stück
	250 gr.	Alpkäse, am Stück
	250 gr.	Weich-Käse
	5.0 dl	Salatsauce, fertig
	2.0 Stück	Kopfsalate
	2.0 Dosen	Maiskörner
	1.0 Flasche	Salatsauce, ca. 5 dl (French/Italien)

Zubereitung Kartoffeln

Kartoffeln unter kaltem Wasser mit einer Bürste reinigen. Diese im Dampfkochtopf 8-10 Min. weich kochen. Vor dem Öffnen des Topfes vom Feuer ziehen und warten bis Druck weg ist.

In einem normalen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Kartoffeln bei schwacher Hitze 30-40 Min. weich kochen.

Käse

in fingerdicke Streifen schneiden

Salat

Waschen und Blätter mundgerecht zerkleinern

Salatsauce in Schüssel geben, Maiskörner abtropfen

Anrichten Kartoffeln in 2 grosse vorgewärmte Schüsseln, mit Tuch decken, auf Tisch Käse gemischt auf 2 Platten auslegen und auf Tisch Salat in 2 Schüsseln geben, Maiskörner darüber streuen, mit Besteck auf Tisch