

Walliser-Schnitzel

Zubereitung

- Schweinssteaks mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen.
- Wenig Öl in Bratpfanne geben und erhitzen.
- Steaks von beiden Seiten kurz anbraten. (ca. 1 Minute pro Seite)
- Die gebratenen Schweinssteaks in eine feuerfeste Form geben.
- Eine Scheibe Tomate auf das Fleisch legen.
- Mit den Käsescheiben das Fleisch gut bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten garen.

Zutaten (für 8 Personen)

8	Stk.	Schweinssteak à ca. 150 g
2	Stk.	Tomaten
200	g	Walliser Raclettekäse
1	EL	Salz
		Pfeffer
		Erdnussöl

Country-Kartoffeln

Zubereitung

Die Kartoffeln gut waschen und vierteln (nicht schälen), danach in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Salz, Pfeffer und reichlich (ca. 1 EL) Paprika Edelsüß dazugeben und gut mischen.

Im Backofen bei 200 grad ca. 40 min. backen, nach ca. hälfte der Backzeit die Kartoffeln umrühren. So sind diese auch rundum knusprig.

Zutaten (für 8 Personen)

750	Stk.	Kartoffeln festkochend
4 1/2	EL	Olivenöl
		Meersalz
		Pfeffer aus der Mühle
		Paprika edelsüß

Pikantes Zucchini-Gemüse

Zubereitung

Die Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in Würfel und die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Währenddessen das Olivenöl auf in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Chilischote und Knoblauch glasig anschwitzen. Dann die Zucchinistücke dazugeben und einige Minuten schmoren lassen. Mit Weißwein aufgießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten (für 6 Personen)

2	Stk.	Grössere Zucchini
1	Stk.	Zwiebel
2	Stk.	Knoblauchzehen
1	Stk.	Chilischote
4	EL	Olivenöl
150	ml	Weisswein
		Pfeffer
		Salz