

Walliser Äplerkartoffeln

4 grosse Kartoffeln, 8 kleine Eier, Salz, Pfeffer,
200 g Raclettekäsescheiben, 8 Scheiben Bratspeck.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser knapp weich kochen. Längs halbieren und sorgfältig aushöhlen. In eine eingefettete Gratinform legen. In jede Kartoffelhälfte ein rohes Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit je einer Scheibe Käse belegen. Darauf die Speckscheiben verteilen. In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 15 Minuten backen. Dazu schmeckt Rüebl-/Fenchel-salat oder roher Krautsalat.