

# Alpraclette mit Gemüsezwiebel-Salat



## Zutaten für zwei Personen

- 400 Gramm Alpraclette in Scheiben geschnitten
- 400 Gramm Kartoffeln
- 2 Stück Gemüsezwiebeln
- 4 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 2 EL Balsamicoessig
- Etwas Lauch oder Petersilie, fein geschnitten
- 1 Apfel in kleine Stückchen geschnitten

## Zubereitung

Am Vortag die fein geschnittenen Gemüsezwiebeln während zwei Minuten in heissem Wasser brühen. Das Wasser ableeren und mit Öl, Zucker und Balsamicoessig verrühren. Über Nacht ziehen lassen.

Gemüsezwiebeln, Lauch oder Petersilie und den geschnittenen Apfel begeben. Alpraclette-Scheiben auf Kerzen-Grill oder Herdplatte (tiefe Temperatur) schmelzen lassen und mit gekochten Kartoffeln geniessen.

Für kleine Haushalte ist diese Zubereitungsart mit dem Grillpfännchen und einheimischen Beilagen besonders einfach und nachhaltig.