

## Geschwellti mit Käse-Trauben-Spiessen

### Zutaten

Zubereitung: ca. 20 Minuten  
Für 4 Personen

8 Holzspiesse

800 g-1 kg festkochende Kartoffeln,  
z.B. Charlotte  
250-300 g gemischte Trauben  
200 g L'Etivaz AOC, in Würfel  
geschnitten



### Zubereitung

1 Kartoffeln im Dampfkochtopf 6-10  
Minuten dämpfen.

2 Trauben und Käse auf Holzspiesse stecken. Spiesse und Gschwellti auf Tellern anrichten.

Nach Belieben Käse unter dem Ofengrill leicht anschmelzen lassen.  
L'Etivaz durch anderen Halbhartkäse ersetzen.

