



**Man nehme: 4 Personen
und folgende Zutaten**

1 kg Kartoffeln
300 g Weissmehl
280 g Butter
250 g Bündner Bergkäse Bio
Salz

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Maluns mit Bündner Bergkäse

Die ungeschälten Kartoffeln bereits am Vortag kochen und noch warm schälen. Die Hälfte der Kartoffeln reiben, die andere Hälfte ganz fein scheibeln. Das Mehl mit dem Salz vermengen und locker mit den Kartoffeln mischen. In einer Gusseisenpfanne 50 g Butter erhitzen und die Mischung begeben.

Auf mittlerem bis kleinem Feuer unter ständigem Rühren die Kartoffeln rösten. Von Zeit zu Zeit etwas Butter beifügen. Nach ca. 30–45 Minuten haben sich kleine, rundum knusprige Kartoffelbrösel gebildet.

Vor dem Servieren das letzte Stück Butter beifügen und mit einem grossen Stück Bündner Bergkäse Bio und Apfelkompott servieren.

Tipp: Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergeumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.