



Walliser Raclette AOP

## Roggenbällchen

Das Walliser Roggenbrot AOP von heute sieht noch genauso aus wie vor 100 Jahren und ist ebenso geschmackvoll wie früher – Walliser Raclette AOP und Walliser Roggenbrot AOP, zwei authentische Walliser.

### Zubereitung

- 1** Bouillon aufkochen, Walliser Roggenschrot zugeben und zugedeckt 5 Minuten kochen. Pfanne von der Platte ziehen, Roggen zugedeckt ausquellen lassen.
- 2** Ei, Nüsse, Schalotte, Knoblauch, Käse und Kräuter zum Roggen mischen, würzen.
- 3** Baumnussgrosse Kugeln formen, im Paniermehl wenden. In Bratbutter oder Bratcrème ringsum goldig braten.

### Zutaten für 4 Personen

- 2,5 dl Gemüsebouillon
- 120 g Walliser Roggen, grob geschrotet
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Baumnüsse, gehackt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 50 g Walliser Raclette AOP, gerieben
- 2 Esslöffel frische Kräuter, zum Beispiel Majoran, Petersilie, Schnittlauch, fein gehackt
- Salz, Pfeffer (beliebig)
- 3 Esslöffel Paniermehl
- Bratbutter oder Bratcrème

### Tipp

Dazu passt Tomatensauce.