

Raclettes Variationen

(für 4 Portionen)

Zutaten:

Kartoffel + Brot:

- 8 Kartoffeln
- 300 g Mozzarella
- 1 Baguette
- etwas Kümmel

Schweinefilet + Ananas:

- 150 g Schweinefilets
- 1 Scheibe Ananas
- 20 g Butter
- 70 g Mozzarella
- rote Johannisbeere
- Salz und Pfeffer
- Zitronenmelisse

Brokkoli + Speck:

- 200 g Brokkoli
- 4 Kirschtomaten
- 30 g Speck (gewürfelt)
- 125 g Mozzarella
- Basilikum (frisch)
- Pfeffer und Salz

Rührei + Lachs:

- 50 g Lachs
- 2 Eier
- 125 g Mozzarella
- Schnittlauch und Petersilie

Raclettes Variationen

(für 4 Portionen)

Zubereitung:

Kartoffeln und Brot

Kartoffeln gründlich bürsten, abwaschen und als Pellkartoffeln zubereiten. Als Beilagen die halbierten Kartoffelhälften und die Baguette Scheiben im heißen Raclette-Gerät rösten und mit Mozzarella-Scheiben belegen, die Kartoffelhälften zusätzlich mit Kümmel bestreuen.

Schweinefilet mit Ananas

Mozzarella in vier Scheiben schneiden. Ananasscheibe achteln. Schweinefilet in acht dünne Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern. In jedem Pfännchen etwas Butter zerlassen, Filetscheiben verteilen, von beiden Seiten anbraten. Mit je einer Scheibe Mozzarella belegen, salzen, pfeffern und garen bis der Käse zerläuft. Mit Ananasstücken, Johannisbeeren und Zitronenmelisse dekorieren.

Brokkoli und Speck

Mozzarella in Scheiben schneiden. Gemüse putzen, in Röschen zerteilen und waschen. Brokkoli ca. 8 Min. in Salzwasser garen, abtropfen lassen. Tomaten kreuzweise einritzen, mit Pfeffer und Basilikum würzen. Beides in die Pfännchen geben, 3-4 Min. erhitzen. Mit Mozzarella belegen, salzen, pfeffern, mit Speckwürfeln bestreuen und garen bis der Käse zerläuft.

Ohne Speck ist dieses Pfännchen eine leckere vegetarische Variante.

Rührei und Lachs

Mozzarella in Scheiben schneiden (pro Person 2). Lachs in feine Streifen schneiden. Eier verquirlen, salzen, pfeffern und mit Schnittlauch und Petersilie verrühren. Eimasse auf Pfännchen verteilen, mit Lachsstreifen verzieren. Mit Mozzarella belegen, salzen, pfeffern und garen, bis der Käse zerläuft.

Anstatt Mozzarella kann nach Lust und Laune auch klassischer Raclette-Käse verwendet werden.