



Schweizer Raclette

Zutaten

- 1 kg Pellkartoffeln
- 600 g Raclette-Käse
- 150 g Bündner Fleisch
- 225 g Mixed Pickles
- 180 g Cornichons
- 300 g Senfgurken
- 225 g Maiskolben a.d. Glas
- 200 g Kürbis, eingelegt
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln, klein waschen, in der Schale kochen, schälen und in einer Schüssel anrichten. Raclette-Käse in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.
2. In der Zwischenzeit Bündner Fleisch, Mixed Pickles, Cornichons, Senfgurken, Maiskolben, Kürbis dekorativ auf einer Platte anrichten.
3. Kartoffeln und Käse portionsweise in Raclette-Pfännchen geben und unter dem Grill schmelzen lassen.
4. Auf einem Teller anrichten, mit Pfeffer bestreuen und die Zutaten nach Wahl dazu servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	880 kcal
Fett	45 g
Protein	63 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 4 Portionen