

Käse-Raclette

Das Käse-Raclette ist ein ideales Gericht für Feste oder Feiern im Familien- und Freundeskreis. Das Gericht kann man je nach Geschmack mit Käse und unzähligen Zutaten kombinieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Nach Belieben	Raclettekäse
Nach Belieben	Goudakäse (oder Emmentaler, Cheddar, Bergkäse etc.)
Nach Belieben	Camembert
Nach Belieben	Mozzarella
Nach Belieben	Feta
Nach Belieben	Schinken (Salami, Wurst, etc.)
Nach Belieben	Prosciutto
Nach Belieben	Speck (Speckwürfel, Frühstücksspeck, etc.)
Nach Belieben	Frankfurter (Wiener Würstchen)
Nach Belieben	Hühnerfilet (in dünne Streifen geschnitten)
Nach Belieben	Schweinefleisch (Filet, Karree in dünne Streifen)
Nach Belieben	Rinderfilet
Nach Belieben	Lachs (Räucherlachs)
Nach Belieben	Garnelen
Nach Belieben	Shrimps
Nach Belieben	Thunfisch (aus der Dose)
Nach Belieben	Kartoffeln (vorgekocht)
Nach Belieben	Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini etc.)
Nach Belieben	Brokkoli (vorgegart)
Nach Belieben	Mais (aus der Dose)
Nach Belieben	Champignons (oder andere Pilze)
Nach Belieben	Zwiebel (Perlzwiebel etc.)

Nach Belieben	Knoblauch (eingelegter)
Nach Belieben	Gewürzgurken
Nach Belieben	Oliven
Nach Belieben	Obst (Birnen, Äpfel, Melonen, etc.)
Nach Belieben	frische Kräuter
	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für ein köstlich gelungenes **Käse-Raclette** gibt es unzählige Kombinationen und Rezept-Ideen. Der Käse gehört auf das Raclette-Pfännchen und kann individuell nach Geschmack und Belieben mit anderen Zutaten kombiniert werden. In unsere Zutatenliste findest du eine Auswahl an beliebten Zutaten.
2. Zuerst musst du nur die Zutaten für das Raclette vorbereiten und klein schneiden, damit alles in die Raclette-Pfännchen passt. Und die Kartoffeln oder anders Gemüse wie Brokkoli oder Karfiol vorgaren. Jetzt einfach die Pfännchen mit Butter einfetten und nach Lust und Laune mit Käse und Beilagen deiner Wahl belegen. Ab in das vorgeheizte Raclette und garen bis der Käse wie gewünscht geschmolzen ist.

Tipp

Zum Käse-Raclette, Salate, Vollkornbrote, Baguette, Saucen und Dips reichen.