ALLGÄUER RACLETTE

Für 4 Personen · ca. 35 Minuten

Allgäuer Raclette mit Kartoffeln & Feldsalat

Baldaufs Raclette aus Bio-Heumilch

Heiße Pellkartoffeln mit cremig geschmolzenem Baldauf-Raclette, dazu Feldsalat mit Apfel und einem milden Apfelessig-Dressing.

Zutaten

- 800 g Baldauf Bio-Raclette, am Stück oder in Scheiben
- 800 g kleine Kartoffeln
- 150 g Feldsalat
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Wasser
- Salz und Pfeffer

So geht's

1 Kartoffeln kochen

Kartoffeln waschen und in Salzwasser je nach Größe 20–25 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und zugedeckt warm halten.

2 Salat vorbereiten

Feldsalat gründlich waschen, Wurzelansätze entfernen und trocken schleudern. Apfel entkernen und in feine Spalten schneiden. Essig, Öl und Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Käse und Gerät vorbereiten

Raclettegerät nach Herstellerangabe vorheizen. Beim Käse am Stück die Naturrinde sparsam entfernen und den Käse in dünne Scheiben schneiden. Fertige Scheiben bereitlegen.

4 Am Tisch servieren

Kartoffeln halbieren und im Pfännchen mit Käse überbacken. Feldsalat und Apfel kurz vor dem Essen mit dem Dressing mischen und separat dazu reichen.

Gemüsevarianten

Chicorée statt Feldsalat: 200 g Chicorée in feine Streifen schneiden und mit Apfel und Dressing mischen.

Birne statt Apfel: Eine feste, reife Birne in dünne Spalten schneiden. Die übrigen Zutaten bleiben gleich.

200 g Käse pro Person. Die Mengen sind für vier Personen als Hauptgericht gedacht. Enthält Milch.

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Aus pasteurisierter Milch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO