RACLETTE MIT SCHAFKÄSE

Für 4 Personen · ca. 35 Minuten Vorbereitung

Schafraclette mit Pilzen & Thymian

Wavreumont aus Schafmilch

Kräftig gebratene Champignons und Schalotten kommen unter würzig-sahnigen Wavreumont aus Schafmilch. Dazu gibt es heiße Pellkartoffeln.

Zutaten

- 800 g Wavreumont aus Schafmilch
- 800 g kleine Kartoffeln
- 500 g braune Champignons
- 2 Schalotten
- 3 kleine Thymianzweige
- 2 EL Rapsöl
- Meersalz und Pfeffer

So geht's

1 Kartoffeln garen

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20–25 Minuten garen. Abgießen und warm halten.

2 Pilze braten

Währenddessen Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Pilze in einer großen Pfanne im Öl 5–6 Minuten kräftig braten. Schalotten und Thymianblättchen zugeben und 3–4 Minuten weiterbraten. Flüssigkeit verdampfen lassen, salzen und pfeffern. Bei einer kleinen Pfanne die Pilze in zwei Portionen braten, damit sie bräunen.

3 Käse vorbereiten

Raclettegerät vorheizen. Die Rinde des Wavreumont sparsam entfernen und den Käse in dünne Scheiben schneiden.

4 Pfännchen füllen

Kartoffeln halbieren, mit Pilzen ins Pfännchen geben und mit Käse belegen. Schmelzen lassen und heiß servieren.

Gemüsevarianten

Lauch statt Pilzen: 500 g gewaschenen Lauch in Ringe schneiden. Mit Öl und 3 EL Wasser zugedeckt 8–10 Minuten weich dünsten, zuletzt offen etwas trocknen lassen. Schalotten weglassen.

Austernpilze statt Champignons: 500 g Austernpilze in Streifen zupfen und wie die Champignons braten.

Für vier Personen als Hauptgericht, mit 200 g Käse pro Person. Enthält Milch.

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

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO