RACLETTE AUS FRANKREICH & ITALIEN

Für 4 Personen · ca. 40 Minuten Vorbereitung

Raclette mit Ofenkürbis & Salbei

Mit Vercorette und Fontal

Vercorette oder Fontal schmelzen über geröstetem Hokkaido. Ein paar Salbeiblätter kommen mit aufs Blech; kleine Kartoffeln werden dazu gereicht.

Zutaten

- 400 g Vercorette
- 400 g Fontal
- 600 g Hokkaidokürbis, entkernt gewogen
- 600 g kleine Kartoffeln
- 8 frische Salbeiblätter
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

So geht's

1 Ofen und Kartoffeln vorbereiten

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20–25 Minuten garen. Danach abgießen und warm halten.

2 Kürbis rösten

Kürbis in etwa 1 cm dicke, pfännchengerechte Stücke schneiden. Mit Öl und etwas Salz auf einem Blech verteilen. 20–25 Minuten backen, bis er weich ist. Salbei in den letzten 5 Minuten untermischen.

3 Käse schneiden

Raclettegerät vorheizen. Die Rinden dünn abschneiden. Beide Käse dünn aufschneiden und getrennt anrichten.

4 Pfännchen füllen

Kürbis und halbierte Kartoffeln ins Pfännchen geben. Nach Wahl mit Vercorette oder Fontal belegen und schmelzen lassen. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Gemüsevarianten

Möhren statt Kürbis: 600 g Möhren schräg in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit derselben Ölmenge bei 200 °C etwa 25–30 Minuten weich rösten; Salbei zuletzt zugeben.

Pilze statt Kürbis: 500 g Champignons vierteln und mit dem Öl in einer großen Pfanne 8–10 Minuten braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Salbei in den letzten 2 Minuten zugeben.

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

Rezept und Käse
Grundrezept und Käsewissen

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Vercorette aus thermisierter, Fontal aus pasteurisierter Milch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO