



## Raclette

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

Portion (1/4): 1036 kcal, F 61 g, Kh 47 g, E 75 g

### Zutaten

für 4 Personen

800 g **Raclettekäse** in Scheiben  
1 kg **Gschwellti** (fest kochende Sorte)  
wenig **Muskat**  
wenig **Paprika**  
wenig **Pfeffer**

200 g **Essiggurken**  
150 g **Silberzwiebeln**  
100 g **Bündnerfleisch**  
100 g **Rohschinken** oder Schinken

### Zubereitung

1. Käse auf eine Platte legen. Kartoffeln in einen mit einer Serviette ausgelegten Korb legen, zudecken. Muskat, Paprika und Pfeffer zum Würzen dazu servieren.
2. Essiggurken, Silberzwiebeln, Bündnerfleisch und Schinken in separate Schalen oder auf Platten geben, dazu servieren.
3. Raclette-Ofen vorheizen. Käse, Kartoffeln, Beilagen und Gewürze auf den Tisch stellen. Käsescheiben in die Pfännchen legen und unter dem Grill schmelzen. Den geschmolzenen Käse mit einem Holzspachtel auf die Teller schaben, würzen. Kartoffeln und Beilagen nach Wahl dazu geniessen.

Tipp: Zum Raclette zusätzlich Ananasstücke, Birnenschnitze, Maiskölbchen aus dem Glas, Peppadews, Senffrüchte oder Tomatenscheiben servieren.