

Falsches Raclettes

Zutaten für 4 bis 5 Personen:

12 Stück in der Schale gekochte Kartoffeln (Faustgroß)
200 Gramm Raclettekäse in Scheiben (je nach Bedarf 200-300 g)
nach Belieben Paprika, Pfeffer, Curry

Zubereitung :

1. Noch warme Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren, unten etwas gerade schneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen.
2. Mit Raclett-Käsescheiben belegen, nach Belieben mit Paprika, Curry oder Pfeffer würzen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 10 Min. überbacken bis der Käse schmilzt.

Tipp:

Das Rezept kann abgeändert und in vielen beliebigen Varianten angeboten werden:
Ich habe folgende Varianten ausprobiert:

Provençale

Tomaten und Zucchini in dünne Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln legen, Kräuter der Provence darüber streuen. Käse darauf geben.

Valaisanne/Wallis

Reife Williams - Birnen in Scheiben schneiden, auf die Kartoffeln setzen mit Currysoße würzen und mit Käse belegen.

Hawaii

Ananasscheiben auf die Kartoffeln setzen, würzen mit Paprika und Currypulver und mit Käse belegen.

Schinken (Honigschinken)

Tomaten in Scheiben schneiden. Gekochten Schinken auf die Kartoffeln geben, würzen mit Salz und Oregano und mit Käse belegen.

Ungarn

Halbierte Cherrytomaten und Paprikastreifen auf die Kartoffeln legen, einen Klecks UNIVER Gulaschcrem scharf darauf geben und mit Raclett-Käse abdecken.

Falsches Raclettes ist eine gesellige Angelegenheit im Kreise der Familie oder von Freunden

Noch Ausprobieren werde ich folgende Varianten:

Rustikal

Speck anbraten, Zwiebeln in Ringe schneiden, auf die Kartoffeln legen, Käse darauflegen und würzen.

Pizzaiolo

Tomaten in Scheiben schneiden, Salami auf die Kartoffeln geben, mit Käse belegen und würzen.