Rezept

Raclette mit mildem Käse

Ein Rezept von Raclette mit mildem Käse, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** Kartoffeln
- **1** Paprikaschote
- **300 g** milder Raclettekäse, Butterkäse oder Gouda
- Kräutersalz
- **1** Baguette
- **1** kleiner Zucchino
- **2** Möhren
- **4** Tomaten
- **300 g** Hähnchenbrustfilet

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in einen großen Topf mit Wasser geben. Bei mittlerer Hitze in etwa 20 Min. garen. Inzwischen Zucchino, Paprika und Möhren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Käse in Scheiben hobeln. Alles auf Platten anrichten. Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten in eine Schüssel geben und mit etwas Kräutersalz würzen.

2. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Leicht salzen und ebenfalls auf eine Platte legen. (Wer Bedenken wegen Salmonellen hat, brät die Hähnchenstücke vor).

3. Das Baguette in Scheiben schneiden und in einen Brotkorb legen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben auf eine Platte legen und leicht salzen.

4. Raclettegerät anschalten. Nun darf sich jeder nach Herzenslust seine Pfännchen zusammenstellen (am besten bunt gemischt), die Zutaten garen und mit Käse überbacken. Das Brot dazu schmeckt extralecker, wenn man es oben auf der Racletteplatte röstet.