Rezept

Zweierlei Raclette-Würzstreusel

Ein Rezept von Zweierlei Raclette-Würzstreusel, am 29.04.2024

Zutaten

2 EL	Pinienkerne
6	getrocknete Tomaten
½ TL	getrockneter Oregano
5 Zweige	Thymian
2 EL	getrocknete Sauerkirschen oder Cranberrys
1 TL	Pul Biber (siehe Rezept-Tipp unten)
	Pfeffer
1 Zweig	Rosmarin
100 g	Grissini (ital. Knabbergebäck)
	Salz
	abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
3 EL	Salzmandeln
	Salz
800 g	Raclettekäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Für mediterrane Streusel die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen den Rosmarin waschen und gut trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Tomaten grob zerschneiden, die Grissinistangen in Stücke brechen. Beides mit den Pinienkernen und dem Oregano im Blitzhacker zu feinen Bröseln mahlen. Den Rosmarin untermischen und die Mischung nach Belieben mit Salz würzen.

3. Für fruchtig-scharfe Streusel den Thymian waschen, gut trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Thymian, Orangenschale, Sauerkirschen oder Cranberrys, Salzmandeln und Pul biber im Blitzhacker fein zermahlen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Käse in die Pfännchen geben, im heißen Gerät 2 – 3 Min. erhitzen, bis er geschmolzen und gebräunt ist. Anschließend jeweils 1 – 2 TL Würzstreusel daraufgeben.