

Rezept

Raclette-Gratin mit Feldsalat

Ein Rezept von Raclette-Gratin mit Feldsalat, am 11.05.2026

Zutaten

400 g Kartoffeln	300 g Chicorée
300 g Radicchio	Salz
100 g Feldsalat	2 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Rapsöl	Pfeffer
80 g Raclettekäse	200 g Skyr (isländischer Frischkäsequark)
2 EL süßer Senf	

Ausserdem

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 20 g F, 32 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bei kleiner Hitze in ca. 30 Min. weich garen.
2. Inzwischen den Chicorée waschen und längs vierteln. Radicchio waschen und in ähnlich dicke Spalten schneiden, wie sie beim Chicorée entstanden sind.
3. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen. Chicorée und Radicchio 2 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Aceto balsamico, Rapsöl sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Tasse verquirlen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
5. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Raclettekäse klein würfeln.
6. Kartoffelscheiben, Chicorée und Radicchio in der Auflaufform verteilen, salzen und pfeffern. Die Käsewürfel auf dem Gemüse verteilen. Gratin im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 25 Min. überbacken.

7. Skyr und Senf in eine Schale geben und verrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing und den Salat in eine Schüssel geben und mischen.
-
8. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Raclette-Gratin und dem Dip auf zwei Tellern anrichten. Sofort servieren.