

## Rezept

# Raclette aus der Folie

Ein Rezept von Raclette aus der Folie, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>80 g</b> geräucherter Speck	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2 Zweige</b> Thymian	<b>3 EL</b> Pflanzenöl
<b>4</b> Tomaten	Pfeffer
<b>250 g</b> Raclette-Käse in Scheiben	<b>4</b> Bögen Alufolie (ca. 30 x 40 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Speck fein würfeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und längs in feine Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln darin andünsten, den Thymian unterrühren.
2. Tomaten waschen und ohne Stielansätze quer in Scheiben schneiden. Diese halbieren. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Folienbögen auf der matten Seite mit 2 EL Öl bepinseln. Je ein Viertel der Kartoffeln und Tomaten dachziegelartig darauf verteilen, salzen und pfeffern. Ein Viertel der Zwiebelmasse darübergeben und mit einem Viertel der Käsescheiben belegen. Die Folien zu Päckchen falten. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 20 Min. garen.