

Rezept

Raclette mit Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Raclette mit Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg kleine Kartoffeln (»Drillinge«)	Salz
125 g kleine feste Champignons	125 g kleine Kirschtomaten
2 feste Bio-Birnen	2 EL Zitronensaft
4 mittelgroße Gewürzgurken	200 g Raclettekäse in Scheiben
Pfeffer	4 ofenfeste Portionsformen oder Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und abbürsten, zugedeckt in wenig Salzwasser 10-12 Min. gerade eben gar kochen.

2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben oder kurz waschen, dann putzen. Die Kirschtomaten waschen. Die Birnen waschen und gut abreiben, vierteln und entkernen. Die Birnenviertel dann quer in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Gewürzgurken etwas kleiner schneiden.

3. Die Kartoffeln abgießen, nach Belieben halbieren und mit Champignons, Tomaten, Birnen und Gewürzgurken in die Formen oder auf das Backblech geben. Den Raclettekäse darüberlegen, etwas Pfeffer darübermahlen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.