

Rezept

Raclette mit blauen Weintrauben

Ein Rezept von Raclette mit blauen Weintrauben, am 09.05.2024

Zutaten

400 g kernlose blaue Trauben	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Walnusskerne	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	600 g Raclettekäse, in ca. 12 Scheiben geschnitten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Trauben waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Walnusskerne in kleine Stücke brechen. Die Trauben mit den Zwiebelringen und den Walnussstücken mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Käsescheiben von der Rinde befreien.
2. Das Raclettegerät anheizen. In die Pfännchen Traubenmischung verteilen, mit Raclettekäse belegen und im Gerät etwa 4 Min. backen, bis der Käse ganz leicht gebräunt ist.