

Rezept

Schnelle Raclette-Schnitten

Ein Rezept von Schnelle Raclette-Schnitten, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Mixed Pickles (aus dem Glas)	1 gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl
4 Scheiben Bauernbrot	200 g Raclettekäse-Aufschnitt
4 Eier	Salz
Pfeffer	2 EL Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Mixed Pickles grob hacken, Rote Bete klein würfeln, beides mischen. Knoblauch schälen, durchpressen und mit 3 EL Öl verrühren. Die Brotscheiben damit beträufeln und mit dem Käse belegen. Auf ein Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. rösten, bis das Brot goldbraun ist und der Käse schmilzt.
2. Inzwischen das übrige Öl in einer Pfanne zerlassen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten, salzen und pfeffern. Die Mixed-Pickles-Mischung auf den Broten verteilen und je 1 Spiegelei daraufsetzen. Die Raclette-Schnitten mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.