

Rezept

## Schnelle Raclette-Schnitten

Ein Rezept von Schnelle Raclette-Schnitten, am 19.04.2024

### Zutaten

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