

Rezept

## Ur-Raclette

Ein Rezept von Ur-Raclette, am 01.05.2024



### Zutaten

<b>1 kg</b> festkochende Kartoffeln	<b>700 g</b> Raclettekäse
<b>200 g</b> Cornichons (aus dem Glas)	<b>150 g</b> Perlzwiebeln (aus dem Glas)
<b>200 g</b> Salami in hauchdünnen Scheiben	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten, mit Wasser bedeckt aufkochen und in 20-25 Min. weich garen. Inzwischen Käse nach Belieben entrinden und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln, Käse, Cornichons, Perlzwiebeln und Salami auf Tellern oder in Schälchen anrichten.

2. Das Raclettegerät vorheizen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Käsescheiben jeweils in die Pfännchen legen und ca. 3 Min. überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist. Geschmolzenen Käse mit einem Holzspatel über die Kartoffeln schieben, nach Geschmack salzen und pfeffern und mit den Beilagen genießen.