FRANZÖSISCHES RACLETTE

Für 4 Personen · ca. 35 Minuten Vorbereitung

Morbier & Raclette mit Radicchio und Birne

Mit Raclette und Morbier von Marcel Petite

Kurz gebratener Radicchio behält eine leichte Bitternote. Dünne Birnenspalten geben etwas Süße dazu; im Pfännchen schmilzt darüber Morbier oder Raclette von Marcel Petite.



Zutaten

- 400 g Raclette von Marcel Petite
- 400 g Morbier AOP
- 700 g kleine Kartoffeln
- 1 kleiner Radicchio, etwa 250 g
- 2 feste Birnen, etwa 300 g
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

So geht's

1 Kartoffeln kochen

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20–25 Minuten garen. Abgießen und warm halten. Radicchio waschen, trocken schütteln und ohne Strunk in breite Streifen schneiden.

2 Radicchio anbraten

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Radicchio darin 2–3 Minuten anbraten, bis die Blätter etwas zusammenfallen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

3 Birnen und Käse schneiden

Birnen entkernen und in etwa 3 mm dünne Spalten schneiden. Käserinden sparsam entfernen und beide Käse in dünne Scheiben schneiden. Raclettegerät vorheizen.

4 Überbacken

Halbierte Kartoffeln, etwas Radicchio und wenige Birnenspalten flach im Pfännchen verteilen. Mit Morbier oder Raclette belegen und schmelzen lassen. Die Birne darf noch Biss haben.

Gemüsevarianten

Chicorée statt Radicchio: 250 g Chicorée ohne Strunk in breite Streifen schneiden und in der angegebenen Ölmenge 3–4 Minuten braten.

Apfel statt Birne: Zwei kleine Äpfel entkernen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden; ansonsten bleibt das Rezept unverändert.

200 g Käse pro Person. Die Mengen sind für vier Personen als Hauptgericht gedacht. Enthält Milch.

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Beide Käse aus Rohmilch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO