RACLETTE MIT SCHAF- UND ZIEGENKÄSE

Für 4 Personen · ca. 40 Minuten Vorbereitung

# Schaf- und Ziegenraclette mit Pilzen, Lauch & Birne

*Wavreumont aus Schafmilch oder Ziegenmilch*

Zwei Pfännchen zum Vergleichen: Schaf-Wavreumont schmilzt über gebratenen Pilzen mit Thymian, die Ziegenvariante über Lauch und feinen Birnenspalten. Heiße Pellkartoffeln passen zu beiden.




## Zutaten

- 400 g Wavreumont aus Schafmilch
- 400 g Wavreumont aus Ziegenmilch
- 800 g kleine Kartoffeln
- 250 g braune Champignons
- 1 Schalotte
- 1–2 kleine Thymianzweige
- 200 g Lauch, geputzt gewogen
- 1 kleine feste Birne
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Wasser
- ½ TL Zitronensaft
- Meersalz und Pfeffer

## So geht's

### 1 Kartoffeln garen

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20–25 Minuten garen. Abgießen und warm halten.

### 2 Pilze und Lauch vorbereiten

Pilze putzen und halbieren oder vierteln, Schalotte fein schneiden. Pilze in 1 EL Öl 5–6 Minuten kräftig braten. Schalotte und Thymianblättchen zugeben, 3–4 Minuten weiterbraten. Salzen und pfeffern. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Separat mit 1 EL Öl, Wasser und wenig Salz zugedeckt 8–10 Minuten weich dünsten. Restliche Flüssigkeit offen verdampfen lassen.

### 3 Birne und Käse schneiden

Birne waschen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft mischen. Beide Käserinden sparsam entfernen und die Käse dünn aufschneiden. Raclettegerät vorheizen.

### 4 Zwei Pfännchen füllen

Kartoffeln halbieren. Für die Schafvariante mit Pilzen ins Pfännchen geben und mit Schafkäse belegen. Für die Ziegenvariante Kartoffeln, Lauch und Birne mit Ziegenkäse belegen. Käse schmelzen lassen und heiß servieren.

## Gemüsevarianten

**Austernpilze statt Champignons:** 250 g Austernpilze in Streifen zupfen und wie die Champignons braten.

**Apfel statt Birne:** Einen kleinen säuerlichen Apfel entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden.

Für vier Personen als Hauptgericht, mit insgesamt 200 g Käse pro Person. Enthält Milch.



Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch, mit tierischem Lab.
Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO