RACLETTE MIT ZIEGENKÄSE

Für 4 Personen · ca. 35 Minuten Vorbereitung

Ziegenraclette mit Lauch & Birne

Wavreumont aus Ziegenmilch

Weich gedünsteter Lauch und feine Birnenspalten werden mit würzig-nussigem Wavreumont aus Ziegenmilch überbacken. Kleine Kartoffeln ergänzen die Pfännchen.



Zutaten

- 800 g Wavreumont aus Ziegenmilch
- 800 g kleine Kartoffeln
- 400 g Lauch, geputzt gewogen
- 2 kleine feste Birnen
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Wasser
- 1 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 Lauch dünsten

Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Mit Öl, Wasser und wenig Salz zugedeckt 8–10 Minuten weich dünsten. Den Deckel abnehmen und restliche Flüssigkeit verdampfen lassen.

3 Birne und Käse schneiden

Birnen waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Die Käserinde sparsam entfernen und den Wavreumont dünn aufschneiden. Raclettegerät vorheizen.

4 Überbacken

Halbierte Kartoffeln und Lauch ins Pfännchen geben. Jeweils ein bis zwei Birnenspalten und Käse darüberlegen. Schmelzen lassen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Gemüsevarianten

Apfel statt Birne: Zwei kleine säuerliche Äpfel entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden.

Spitzkohl statt Lauch: 400 g Spitzkohl ohne Strunk fein schneiden. Mit Öl und Wasser wie den Lauch weich dünsten.

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

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

100 % BIO