RACLETTE-TRIO

Für 4 Personen · ca. 35 Minuten Vorbereitung

# Raclette-Trio mit Wirsing & roten Zwiebeln

*Natur, Rauch und Pfeffer*

In Butter gedünsteter Wirsing und weich gebratene rote Zwiebeln kommen mit Kartoffeln ins Pfännchen. Dazu stehen Natur-, Rauch- und Pfefferraclette zur Wahl.



## Zutaten

- 300 g Raclette Nature
- 300 g Raclette Rauch
- 300 g Raclette Pfeffer
- 700 g kleine Kartoffeln
- 400 g Wirsing, geputzt gewogen
- 2 rote Zwiebeln, etwa 200 g
- 30 g Butter
- 4 EL Wasser
- 1 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer

## So geht's

### 1 Kartoffeln garen

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20–25 Minuten garen. Währenddessen den dicken Strunk aus dem Wirsing entfernen, die Blätter in feine Streifen und die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Kartoffeln abgießen und warm halten.

### 2 Wirsing dünsten

Die Hälfte der Butter im Topf schmelzen. Wirsing und Wasser zugeben, leicht salzen und zugedeckt 10–12 Minuten dünsten, bis er weich ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben; am Ende überschüssige Flüssigkeit offen verdampfen lassen.

### 3 Zwiebeln und Käse vorbereiten

Zwiebeln in der übrigen Butter bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten weich braten. Mit Essig ablöschen und kurz einkochen lassen. Raclettegerät vorheizen. Rinden sparsam entfernen, Käse dünn schneiden.

### 4 Am Tisch kombinieren

Kartoffeln halbieren und mit Wirsing und ein paar Zwiebeln ins Pfännchen geben. Mit einer der drei Käsesorten belegen und überbacken. Pfeffer nach Geschmack zugeben.

> **Küchentipp**
> Wirsing und Zwiebeln getrennt auf den Tisch stellen. So lässt sich die Mischung für jedes Pfännchen selbst wählen.

## Gemüsevarianten

**Lauch statt Wirsing:** 400 g Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden. Mit der für den Wirsing vorgesehenen Butter und dem Wasser zugedeckt 8–10 Minuten weich dünsten.

**Spitzkohl statt Wirsing:** 400 g Spitzkohl ohne Strunk in feine Streifen schneiden und wie den Wirsing zubereiten. Bereits nach 6–8 Minuten den Gargrad prüfen.

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



Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Nature und Rauch aus pasteurisierter Milch, mit mikrobiellem Lab. · Pfeffer aus thermisierter Milch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO