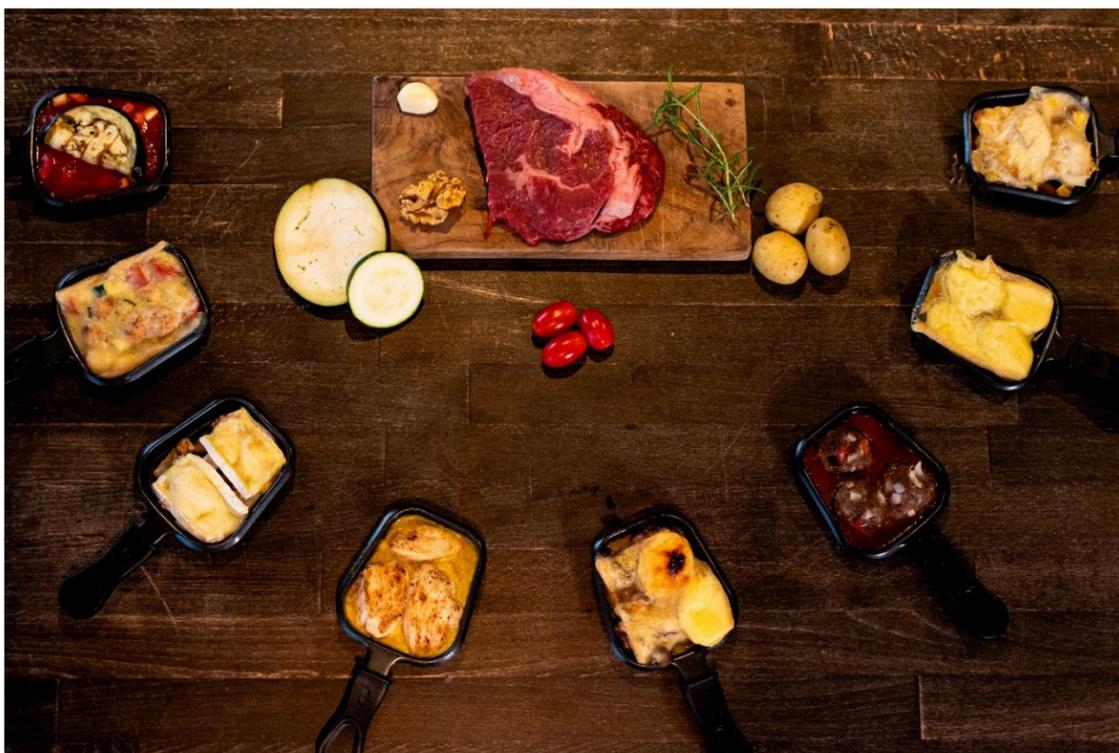




8 leckere Raclette Ideen

by Joscha Bastians



Raclette mal anders! Wer nicht nur klassisches Raclette mag, sondern auch gerne mal etwas neues ausprobiert.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Steak Pfännchen

- Zutaten:
 - 1 Steak
 - Butter
 - Pellkartoffeln
 - Frische Champignons
 - Raclette Käse
- Zubereitung:
 - Steak in ca.2cm dicke Streifen schneiden und scharf anbraten (auf dicken Stein- oder Gusseisenplatte)
 - Butter auf der Steinplatte zergehen lassen und Fleischscheiben darauf verteilen, beidseits kurz anbraten und anschließen mit Salz und Pfeffer würzen
 - In ein Pfännchen geben, darüber noch eine Pellkartoffel, ein frischer Champignon (gehälftet/geviertelte) und am Ende eine Scheibe Raclettekäse geben

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Raclette Grill
- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Holzschaber

Zutaten:

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](https://www.youtube.com/channel/UC...)

2. Curry Pfännchen:

- Zutaten:
 - Hähnchen
 - Kokosmilch
 - Thaicurrypulver oder normales (gelb, rot oder grün)
- Zubereitung:
 - Fleisch kleinschneiden und von beiden Seiten scharf anbraten und würzen, wie das Steak oben
 - Währenddessen in das Pfännchen Kokosmilch geben (Boden sollte bedeckt sein), mit Currypulver, sowie Salz/Pfeffer bestreuen und verrühren
 - Hähnchen mit ins Förmchen geben (wer möchte kann noch Raclettekäse drüber machen)

3. Garnelen Pfännchen:

- Zutaten:
 - Kleine Garnelen
 - Zucchini
 - Kleine Kirschtomaten
 - Etwas Butter
 - 1 Knoblauchzehe
- Zubereitung:
 - Zucchini in kleine Würfel schneiden und Tomaten halbieren
 - Auf der dünnen Raclette Platte etwas Butter verteilen, die Knoblauchzehe über der Butter auspressen, Garnelen mit der Zucchini darauf anbraten und mit Salz würzen (bekommen so Röstaromen)
 - Anschließend in ein Pfännchen geben und Raclettekäse drüberlegen

4. Kartoffeln Pfännchen (vegetarisch)

- Zutaten:
 - Pellkartoffeln
 - Raclettekäse
- Zubereitung:
 - Kartoffeln halbieren, ins Pfännchen legen und mit Käse bedecken

5. Herzhaftes Pfännchen (vegetarisch)

- Zutaten:
 - Nashi Birne
 - Walnuss
 - Brie
- Zubereitung:
 - Etwas Birne klein würfeln und ins Pfännchen geben, darüber eine Walnuss zerbröseln und den in Scheiben geschnittenen Brie darüber verteilen

6. Proteinpfanne für Sportler:

- Zutaten:
 - Hähnchen
 - Mais
 - Kidneybohnen
 - Gouda (light)
- Zubereitung:
 - Ein bisschen Olivenöl auf dem heißen Stein verteilen und das in Streifen geschnittene Hähnchen beidseits darauf anbraten und mit Salz würzen
 - Kidneybohnen und Mais in Pfännchen verteilen
 - Fertig gebratenes Hähnchen ins Förmchen geben und etwas Gouda (light) darüber verteilen

7. Hackbällchen in Tomatensoße:

- Zutaten:
 - Hackfleisch
 - Passierte Tomaten
 - Eine Prise Zucker
 - Zwiebel
 - Rote Paprika
- Zubereitung:
 - Etwas der passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren, anschließend 2 EL ins Pfännchen geben
 - Hackfleisch mit klein geschnittener Zwiebel und Paprika durchkneten und zu 3 Kügelchen formen
 - Diese zum Rest geben und unter den Raclette Grill schieben

8. Pfännchen mit Aubergine (vegetarisch):

- Zutaten:
 - Aubergine
 - Zucchini
 - Etwas Olivenöl
 - 1 Knoblauchzehe
 - Tomatensoße aus Pfännchen 7
- Zubereitung:
 - Aubergine in Scheiben schneiden, kurz auf Olivenöl anbraten und darüber ca. eine halbe Knoblauchzehe auspressen (den Rest im Förmchen verteilen)
 - Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden und ins Förmchen geben (etwas übrig gebliebene Tomatensoße aus Pfännchen 7 darüber verteilen)
 - Aubergine auf den Rest legen, nach Belieben noch mit Raclettekäse bedecken