

Raclette mit Gemüse

Zutaten:

- Gemüse nach Wahl (z.B. Rüebli, Kohlrabi, Zucchetti, Peperoni, Broccoli, Blumenkohl, Pilze, Tomaten)
- Raclettekäse
- Kartoffeln
- Gewürze: **Kräutersalz** und **Raclette & Käse**

Zubereitung:

- Gemüse nach Wunsch in Stäbchen, Würfel oder Scheiben schneiden, Broccoli oder Blumenkohl in Röschen teilen
- Die Gemüse in Wasser mit **Kräutersalz** knackig garen, herausnehmen und abkühlen
- Tomaten in Schnitze schneiden
- Raclettekäse in Scheiben bereitstellen
- Kleine Kartoffeln kochen und warmhalten
- Die Gemüse auf das Pfännchen geben, mit Käse belegen und im Raclette-Ofen erhitzen, herausnehmen und mit **Raclette & Käse** bestreuen.

Guten Appetit



Die verwendeten Gewürze:

Kräutersalz

Universelle Würze mit dezentem Kräutergeschmack, für fast alles

Raclette & Käse (ohne Salz)

Zum Würzen von Raclette, Käsekuchen, Fondue, Käseschnitten und weiteren Käsespeisen