Mit Raclettekäse *kochen*

www.raclette-suisse.ch

Raclette SUISSE

Mit Raclettekäse kochen

Lust auf Abwechslung und Genuss? Lust auf etwas Neues? Ein heisser Tipp: mit Raclettekäse kochen!

Raclette Suisse stellt Ihnen 11 neue, leckere Rezepte vor:

11× neu
11× schnell
11× unkompliziert
11× überraschend

Ein schönes Stück Schweizer Raclettekäse zum Schmelzen, mit vielen feinen Zutaten, zu Hause in den praktischen Pfännchen, im Garten auf dem Grill und auf dem offenen Feuer. Einfach ausprobieren – Sie werden begeistert sein!

Raclette Suisse – so richtig zum Geniessen.

Guten Appetit!

Tortelloni-Gugelhupf mit Blattspinat

FÜR 4–6 PERSONEN

Für 2 Gugelhupfformen von 17 cm ø oder 700 ml Inhalt

- Butter für die Formen
- 2 EL grobes Paniermehl (Semmelbrösel)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Butter zum Dünsten
- 250 g Blattspinat, gewaschen, abgetropft
- 500 g Fertig-Tortelloni
- 150 g Schweizer Raclettekäse, in kleine Würfel geschnitten

Guss

- 180 ml Sauermilch
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss

- etwas Salatdressing nach Wahl

ZUBEREITUNG

1 Formen ausbuttern, mit Paniermehl ausstreuen, kalt stellen.

2 Zwiebeln in Butter glasig dünsten. 150 g Spinat dazugeben, unter Rühren mitdünsten bis die Blätter zusammengefallen sind, in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen.

3 Für den Guss alle Zutaten verrühren, mit Spinat und Tortelloni mischen, in die Formen verteilen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

4 Restlichen Spinat mit Käsewürfeln auf Tellern anrichten, mit Dressing beträufeln. Je einen Gugelhupf dazu setzen, warm servieren.

Tipps Tortelloni-Masse in einer Springform von 18 cm ø in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Zum Servieren in Stücke schneiden. // Blattspinat durch Rucola ersetzen.

Leichtes Raclette-Soufflé

FÜR 2 PERSONEN

Für 2 grosse Milchkaffeetassen oder Soufflé-Förmchen mit je 500 ml Inhalt

- Butter für die Tassen oder Förmchen
- 200 ml Milch
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 200 g Schweizer Raclettekäse
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1 Tassen oder Förmchen ausbuttern, kalt stellen.

2 Milch mit Mehl anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, vom Herd nehmen. Eier trennen, Eigelb nach und nach unter die Milchmasse rühren. Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben, mit dem Schnittlauch dazugeben, gut mischen, würzen.

3 Eiweiss steif schlagen, unter die Käsemasse heben. Masse in die Tassen oder Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, sofort servieren.

Tipps Kressebrötchen mit Radieschen dazu servieren. // Die Soufflémasse kann auch in einer grossen Soufléform von 15 cm ø gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich auf 25–30 Minuten.

Poulet-Wrap mit Raclettekäse

FÜR 2 PERSONEN

- 250 g Pouletbrüstchen (Hühnerbrüstchen)
- ¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter oder Bratcrème
- 350 g fertig gewürzte, tiefgekühlte Gemüsemischung, z.B. Provence
- 250 g Schweizer Raclettekäse, in kleine Würfel geschnitten
- 4 Weizentortillas, beim Grossverteiler fertig zu kaufen

ZUBEREITUNG

1 Fleisch in feine Scheiben schneiden, würzen, in Bratbutter sanft braten. Tiefgekühlte Gemüsemischung beigeben, in der Pfanne unter Rühren auftauen, alles in ein Sieb geben, abtropfen, auskühlen lassen.

2 Käsewürfel dazugeben, alles mischen, auf die Tortillas verteilen, aufrollen. Die fertigen Wraps in Butterbrot- oder Backpapier wickeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

3 Zum Servieren im Papier in der Mikrowelle 2 Minuten bei voller Leistung erwärmen. Nach Belieben mit dem Papier schräg halbieren.

Tipps Tortillas durch 4 dicke Omeletten (Pfannkuchen) ersetzen. // Wraps im Papier in der Mitte des auf 150 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten erwärmen.

Lauwarmer Raclette-Birnen-Salat

FÜR 2 PERSONEN

- 50 g Baumnüsse (Walnüsse) ohne Schale
- 150 g Nüsslisalat (Feldsalat)
- 250 g Schweizer Raclettekäse
- 2 feste Birnen
- Bratbutter oder Bratcrème
- einige Scheiben Brot, z.B. Nussbrot

- etwas Salatdressing nach Wahl

ZUBEREITUNG

1 Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie stark duften, auf einen Teller geben, auskühlen lassen.

2 Salat gründlich waschen, abtropfen lassen, in 2 Suppentellern anrichten. Raclettekäse in Stifte schneiden, mit den Nüssen im Salat verteilen.

3 Birnen in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen, in Bratbutter sanft braten. Birnenschnitze zwischen den Salat stecken, mit Dressing beträufeln. Mit Brot servieren.

Raclette-Quesadillas

FÜR 2 PERSONEN

- 250 g Schweizer Raclettekäse
- 1 gelbe Peperoni (Gemüsepaprika)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 4 Tortillas, beim Grossverteiler fertig zu kaufen
- Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1 Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben. Peperoni mit dem Sparschäler schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln mit den grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden. Alles locker mischen.

2 Tortillas ausbreiten, je die Hälfte mit der Füllung belegen. Mit viel Pfeffer würzen, zusammenklappen, kräftig zusammendrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

3 Quesadillas in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5–6 Minuten backen oder beidseitig in einer beschichteten Bratpfanne braten bis der Raclettekäse leicht schmilzt, sofort servieren.

Tipps Mit Salat servieren. // Weizentortillas durch dicke Omeletten (Pfannkuchen) ersetzen.

Wein-Baguette mit Champignons

FÜR 2 PERSONEN

- 1 Baguette
- 4 EL Weisswein
- 1 EL glatte Petersilie, grob gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g Schweizer Raclettekäse
- 1 TL getrockneter Thymian
- 150 g braune Champignons, geputzt
- Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1 Baguette 1× längs und 1× quer halbieren, Schnittflächen mit Weisswein beträufeln, mit Petersilie bestreuen.

2 Frühlingszwiebeln mit grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden. Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben. Beides mischen, auf den Schnittflächen der Baguette verteilen, mit Thymian bestreuen.

3 Champignons halbieren, in den Raclettekäse stecken, würzen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8 Minuten überbacken, heiss servieren.

Feigen-Raclette mit Pita-Gewürz-Ecken

FÜR 2 PERSONEN

- 2 Baby-Lattiche (Zwergli-Salat) oder 1 kleiner Lattich
- Salz
- 250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
- 2–4 Feigen, je nach Grösse
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Frischback-Pita-Brote, beim Grossverteiler fertig zu kaufen
- weiche Butter
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Sonnenblumenkerne

ZUBEREITUNG

1 Vom Lattich welke Blätter und Strunk entfernen. Quer in breite Streifen schneiden, waschen, gut abtropfen lassen, in 2 kleine Gratinförmchen oder Suppenteller verteilen. Mit einer kräftigen Prise Salz würzen, mit Raclettekäse belegen. Feigen in kleine Schnitze schneiden, auf dem Raclettekäse verteilen, mit Pfeffer würzen.

2 Oberseite der Pita-Brote mit Butter bestreichen, Currypulver mit einem Teesieb darüber stäuben. Sonnenblumenkerne darüber streuen. In der Mikrowelle bei voller Leistung 30–40 Sekunden erwärmen. Herausnehmen, in Hälften schneiden.

3 Feigen-Raclette in der Mikrowelle 50–60 Sekunden bei voller Leistung erwärmen bis der Raclettekäse schmilzt. Sofort mit dem Pita-Brot servieren.

Tipps Pita-Brot durch Brotscheiben beliebiger Sorte ersetzen. // Lattich durch kleinen Chinakohl ersetzen (muss nicht gewaschen werden). // Feigen z.B. durch Birnen, Pflaumen, Aprikosen oder Pfirsiche ersetzen. // Feigen-Raclette in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Backofens 5 Minuten gratinieren und Pita-Brote mitüberbacken lassen.

Gemüse-Kartoffelstock-Gratin

FÜR 2 PERSONEN

- 300 g fertig gewürzte, tiefgekühlte Gemüsemischung, z.B. Provence
- 1 Beutel Instant-Kartoffelstock
- (Kartoffelpüree) für 2–3 Portionen
- 200 g Schweizer Raclettekäse
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Schnittlauch, grob geschnitten

ZUBEREITUNG

1 Gemüsemischung in der Mikrowelle auftauen.

2 Kartoffelstock nach Packungsanleitung zubereiten, in 2 kleine Gratinförmchen oder Suppenteller geben. Raclettekäse in Stifte schneiden, die Hälfte auf den Kartoffelstock geben. Gemüsemischung darüber verteilen, mit restlichem Raclettekäse belegen.

3 In der Mikrowelle 1–2 Minuten bei voller Leistung erhitzen bis der Raclettekäse geschmolzen und das Gemüse heiss ist. Würzen, mit Schnittlauch bestreuen, sofort servieren.

Tipp Der Gratin kann auch im vorgeheizten Ofen bei 200 °C während 8–10 Minuten überbacken werden.

Couscous-Auberginen

FÜR 2 PERSONEN

- 2 Auberginen, ca. 500 g
- wenig Weisswein
- 1 Frühlingszwiebel
- 150 ml Gemüsebouillon
- 400 ml Tomatensauce, fertig zubereitet
- 1 TL getrocknete Kräuter der Provence
- Pfeffer aus der Mühle
- 80 g Couscous
- 200 g Schweizer Raclettekäse
- 250 g Cherrytomaten (Kirschtomaten)

ZUBEREITUNG

1 Auberginen der Länge nach halbieren, mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen knapp 1 cm breiten Rand stehen lassen. Ausgehöhlte Auberginen mit Weisswein auspinseln.

2 Frühlingszwiebel mit grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden. Ausgehöhltes Auberginen-Fruchtfleisch mit Gemüsebouillon, 100 ml Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Pfeffer aufkochen. Couscous einrieseln, vom Herd nehmen und 7 Minuten quellen lassen.

3 Zwei Drittel des Raclettekäses in kleine Würfel, ein Drittel in Stäbchen schneiden. Käsewürfel unter den Couscous mischen, Auberginenhälften damit füllen. Cherrytomaten halbieren, in den Couscous drücken. Auberginen mit Käsestäbchen belegen, in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5–8 Minuten überbacken.

4 Restliche Tomatensauce erwärmen, mit den Auberginen anrichten.

Zucchini-Raclette-Kuchen

FÜR 4 PERSONEN

Für eine Wähenform
von 24 cm ø

- Backpapier für die Form
- 1 rund ausgewallter Fertig-Kuchenteig, 270 g

Guss
- 200 ml Milch
- 3 EL Mehl
- 3 Eier
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL getrocknete Kräuter der Provence
- 250 g Schweizer Raclettekäse
- 1 Frühlingszwiebel

- 3 gerade Zucchini

ZUBEREITUNG

1 Wähenform mit Backpapier und Kuchenteig auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, kalt stellen.

2 Milch mit Mehl, Eiern, Salz, Pfeffer und Kräutern verrühren. Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben, dazugeben. Frühlingszwiebeln mit grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden, dazugeben. Guss gut mischen, auf dem Kuchenteig verteilen.

3 Zucchini mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel der Länge nach in feine Streifen schneiden. Kuchen z.B. im Webmuster damit belegen. Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen, warm servieren.

Express-Ur-Raclette

DER KLASSIKER AUS DER MIKROWELLE FÜR 2 PERSONEN

- 400 g extra kleine Kartoffeln
- (Raclette- oder Bratkartoffeln)
- 1 Prise Salz
- 400 g Schweizer Raclettekäse
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprikapulver

Klassische Beilagen

- Cornichons
- Silberzwiebeln
- Mixed Pickles

ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln gründlich waschen, nass in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben, mit einer Prise Salz mischen, mit Mikrowellenfolie zudecken. In der Mikrowelle bei voller Leistung 10 Minuten garen. Ein Körbchen oder eine Schüssel mit einer Serviette auslegen, die heissen Kartoffeln darin eingewickelt servieren.

2 Beilagen in Schälchen verteilen, mit den Gewürzen auf den Tisch stellen. Je 2–3 Raclettescheiben in den Tellern verteilen, in der Mikrowelle bei voller Leistung 30–40 Sekunden schmelzen, sofort servieren.

Tipp Anstelle von Mikrowellenfolie eine gewöhnliche Klarsichtfolie verwenden und mit einem spitzen Messer einige kleine Löcher einstechen.

Raclette Suisse
Weststrasse 10
CH-3000 Bern 6
Tel. +41 31 359 53 25
Fax +41 31 359 58 51

info@raclette-suisse.ch
www.raclette-suisse.ch

© by Raclette Suisse, Bern