Raclette Rucola

FÜR 4 PERSONEN

- Raclette-Grillpfännchen
- 600–800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 100 g Pinien- oder Sonnenblumenkerne
- 2 Handvoll Rucolablätter
- Pfeffer und Paprika

ZUBEREITUNG

Pinienkerne in das Grillpfännchen streuen, Raclettekäse dazugeben, schmelzen. Rucolablätter darauflegen. Würzen.

Tipp Gschwellti dazu servieren.

Raclette Suisse – der heisseste Grill-Trend des Sommers!

Holen Sie sich jetzt den heissesten Grill-Trend des Sommers direkt nach Hause. Eingeschworene Grillfans wie auch überzeugte Vegetarier werden von den köstlichen Möglichkeiten begeistert sein, die das Raclette Grillpfännchen offenbart; überbacken Sie Ihr Lieblingsgemüse oder verfeinern Sie Ihren Cheeseburger mit zartschmelzendem Raclettekäse vom Grill. Den kulinarischen Open-Air-Highlights sind keine Grenzen gesetzt.

Raclette Grillpfännchen erhalten Sie in unserem Online-Shop unter:
www.raclette-suisse.ch

Auch als Mitbringsel eine super sommerliche Geschenkidee!

Jetzt bestellen!

Raclette Suisse – heissgeliebt und von höchster Qualität

- ☑ **Handgefertigt aus bester Schweizer Milch.**
- ☑ **Mindestens 3 Monate natürlich rindengereift.**
- ☑ **Voller, würziger Geschmack und fein-cremige Konsistenz.**
- ☑ **Beste Schmelzeigenschaften, ohne auszufetten.**

Ohne Konservierungsstoffe. Mit Rinde zum Mitessen!

Raclette Suisse natürlich
Nur die Produkte der Marke Raclette Suisse® garantieren absolute Natürlichkeit – ohne Zusatzstoffe, ohne gentechnisch hergestellte Labstoffe und ohne gentechnisch veränderte Mikroorganismen. Unser Käse enthält keine Laktose (unter 0,1 g / 100 g) und ist reich an hochwertigem Eiweiss, essentiellen Aminosäuren sowie Calcium und Phosphor. Zudem stellt er eine gute Quelle für die Vitamine A, D, B2 und B12 dar.

RIGUGEGL
Raclette isch guet und git e gueti Luune.

Raclette SUISSE

Feine *Grill-Rezepte*

für gute Laune und Gemütlichkeit!

www.raclette-suisse.ch

Raclette SUISSE

Raclette Mediterran mit Poulet

FÜR 4 PERSONEN

- Raclette-Grillpfännchen
- 400–600 g Raclettekäse, in Scheiben
- 2 Stück Hähnchenbrust, gegrillt
- 250 g Cherrytomaten, halbiert
- 2 Peperoni, in feinen Streifen
- 1 Bund Basilikum
- Pfeffer und Paprika

ZUBEREITUNG

Gegrillte Hähnchenbrust in Scheiben schneiden. Raclettekäse in das Grillpfännchen legen, etwas Hähnchenbrust, Cherrytomaten und Peperoni darauflegen. Raclettekäse schmelzen lassen, mit Basilikum garnieren. Würzen.

Tipp Folienkartoffeln vom Grill (ca. 30 Minuten Garzeit) dazu servieren.

Raclette Williams

FÜR 4 PERSONEN

- Raclette-Grillpfännchen
- 600–800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 12 Speckscheiben, in breiten Streifen
- 6 kleine, reife Birnen, in Spalten
- Pfeffer und Paprika

ZUBEREITUNG

Speck im Grillpfännchen verteilen, Raclettekäse und die Birnenspalten darauflegen. Raclettekäse schmelzen. Würzen.

Tipp Gschwellti dazu servieren.

Raclette Mexican

FÜR 4 PERSONEN

- Raclette-Grillpfännchen
- 600–800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 1 Pack Maischips (Tortillachips)
- 250 g rote und gelbe Cherrytomaten, halbiert
- 2 Peperoni, in Streifen
- 1 Zwiebel, in Spalten
- Pfeffer und Paprika
- Maiskölbchen von Chirat

ZUBEREITUNG

Raclettekäse in das Grillpfännchen legen, mit Cherrytomaten, Peperoni und Zwiebel belegen. Raclettekäse schmelzen. Würzen.

Tipp Maischips und eine Avocadocreme servieren.

Raclette Cheeseburger

FÜR 4 PERSONEN

- Raclette-Grillpfännchen
- 400–600 g Raclettekäse, in Scheiben
- 400 g Hackfleischmasse für Burger
- 3 Tomaten, in Scheiben
- ½ Salatgurke, in Scheiben
- 1 Zwiebel, in Ringen
- Senf oder Ketchup, nach Belieben
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Hackfleischmasse zu kleinen Burgern formen und grillieren. Raclettekäse in das Grillpfännchen legen, Burger dazulegen, mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln garnieren. Raclettekäse schmelzen lassen und nach Belieben einen Klacks Senf oder Ketchup zum Burger geben. Würzen.

Tipp Grillierte Toastscheiben dazu servieren.