



Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Käse

600 g Raclette-Käse (ca. 150-

200 g pro Person)

200 g Optional: vegane

> Scheibenkäse zum Schmelzen oder veganer

Raclette-Käse

Fleisch, Fisch und pflanzliche Alternativen

250 g Rinderfilet oder

Rumpsteak

250 g Hähnchenbrust

200 g Garnelen oder Lachsfilet

200 g Vegane Filetstreifen

1 Pkg. Tofu, geräuchert oder

mariniert

Gemüse & Beilagen

600 g Festkochende Kartoffeln

oder Süßkartoffeln

Paprika (nach Belieben 1

rot, gelb oder grün)

Zucchini

Pilze (z. B. Champignons) 150 g

Mais 1 Dose

Zwiebel, rot

1 Dose Ananasstücke

Brokkoli oder Karfiol

Geröstete Nüsse (deiner

Wahl)

Brot

Baguette oder Ciabiatta

Raclette



Zubereitung

- Heiz den Raclette-Grill 10-15 Minuten vor, bevor alle sich hinsetzen. Dann schmilzt der Käse schneller und das Fleisch wird gleichmäßig fertig.
- Kartoffeln vorher vorkochen. Kleine, feste Kartoffeln mit Schale schon am Morgen kochen und dann in Alufolie oder einer abgedeckten Schüssel warmhalten.
- Mach verschiedene Stationen: Käse, Gemüse, Fleisch, Soßen so bleibt der Tisch ordentlich und alles ist schnell griffbereit.
- Füge geröstete Nüsse (z.B. Walnüsse oder Pinienkerne) für etwas Crunch hinzu.
- Geröstetes Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl oder Süßkartoffel schmeckt fantastisch unter geschmolzenem Käse.
- Nimm dir Zeit und genieße das Beisammensein. Raclette soll langsam und gemütlich sein - kein Hetzen!



Fladenbrot oder Toastbrot

Gewürze

- ✔ Potato Party
- ♠ Avocado Love
- ♦ Cool Chick
- **♦** Little Italy
- ♦ Himalayasalz
- ✔ Pfeffer schwarz gemahlen
- ★ Knoblauch granuliert
- ✔ Paprika geräuchert

Sauces & dips

BBQ Sauce

Aioli

Senf

Jogurt-Kräuter Dip

Hummus

