



RACLETTE MIT SÜSSKARTOFFELN

40 MIN.
AKTIV

40 MIN.
GESAMT

873 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch, ohne Laktose, ohne Gluten | Fett: 64 g, Kohlenhydrate: 18 g, Eiweiss: 55 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Süsskartoffeln

300 g	Süsskartoffeln, in dünne Scheiben geschält
1 TL	Maizena
½ EL	Olivener Öl
½ TL	Salz

Raclette

800 g	Raclettekäse in Scheiben (z.B. Knoblauch-Raclettekäse)
1	Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen
2 EL	Rosmarin, fein geschnitten

UND SO WIRDS GEMACHT

Süsskartoffeln

Kartoffeln mit Maizena, Öl und Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

Raclette

Raclettekäse in die Raclette-Pfännchen legen, Süsskartoffeln und Zwiebel darauf verteilen, Rosmarin darüberstreuen. Unter dem Raclette-Ofen-Grill ca. 8 Min. schmelzen.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/14086/