



**SCHNELL.
EINFACH.
GESUND.**

Email: team@schnelleinfachgesund.de

Social: [@schnelleinfachgesund](https://www.instagram.com/schnelleinfachgesund)

Web: [schnelleinfachgesund.de](https://www.schnelleinfachgesund.de)



Sag Cheese: Raclette-Gemüse-Gratin

Zubereitungszeit: 30 min **Kochzeit:** 30 min **Gesamtzeit:** 1 h **Schwierigkeitsgrad:** mittel **Portionen:** 4

Kalorien p.P.: 200 kcal

Zutaten

800 g Kartoffeln

700 g Ofengemüse gemischt z. B. Kürbis, Karotte, Lauch und Zwiebeln

200 g Essiggemüse wie Gurken, Silberzwiebeln oder Maiskolben

400 g guter Raclette-Käse aus Alpen- oder Weidehaltung mit Rinde

1 Esslöffel frische Weide-Butter

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser mit ein paar Lorbeerblättern weich kochen, heiß schälen und in Spalten schneiden.
2. Das Ofengemüse schälen, in mundgerechte Stücke zerkleinern, würzen und für ca. 30 Minuten bei 220° C im Ofen bei Heißluft backen
3. Eine passende Form leicht ausbuttern und abwechselnd Linien aus Kartoffeln und Ofengemüse legen. Dann das Essiggemüse grob zerkleinert etwas darüber verteilen. Nicht höher als 3 – 4 cm hoch einschichten.

Noch Käse drauf und dann ab in den Ofen!
4. Den Raclettekäse mit einem in heißem Wasser angewärmten Messer gleichmäßig dick (ca. 3 – 5 mm) schneiden und direkt das Gratin damit belegen.
5. Bei 220° C ca. 15 bis 20 Minuten backen bis der Raclettekäse schön gratiniert ist und das ganze Gratin wieder mindestens 65° C Kerntemperatur hat.