

Rezept für Raclette Suisse

## HERBSTLICHER RACLETTE-TOAST

Ergibt 4 Portionen

### Zutaten:

Für die Röstzwiebeln;  
1 mittelgrosse Zwiebel, in Ringe geschnitten  
1,5 EL Mehl  
1,5 EL Pankomehl (asiatisches Paniermehl)  
1/2 TL Salz  
0,5 dl Erdnussöl  
Für den Toast;  
8 dicke Scheiben Toastbrot, vom Bäcker (nicht vorgeschnittene)  
8 frische Feigen, 2 davon zur Deko  
1 EL weiche Butter  
1 EL grobkörniger Senf  
8 Scheiben **geräucherten Raclettekäse**  
4 TL Crème Fraîche  
Pfeffer aus der Mühle  
etwas geräuchertes Paprika

### Zubereitung:

1. In einer Schüssel, die Zwiebelringe, das Mehl, das Pankomehl sowie das Salz gut vermischen.
2. Nun das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebelring-Mischung unter ständigem Rühren anbraten. Eventuell Hitze leicht reduzieren.
3. Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Zur Seite legen.
4. Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen, ein Blech mit Backfolie belegen.
5. 4 Toasts in den Ofen geben und etwas Bräune annehmen lassen. In der Zwischenzeit, die Butter mit dem Senf vermischen. Toast rausnehmen und je mit der Buttermischung bestreichen.
6. Nun den Stielansatz der Feigen abschneiden und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Auf die Buttermischung fächerartig auslegen.
7. Den **Raclettekäse** darauflegen und auf das Blech geben. Im 230 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 min backen, bis der Käse schön geschmolzen ist. 2 min vor Ende, die Toastdeckel noch aufs Blech geben und mitbacken.
8. Nun etwas Crème Fraîche auf den Käse geben, mit Pfeffer aus der Mühle und etwas Paprika würzen. Deckel darauflegen, mit den Röstzwiebeln bestreuen und eine halbierte Feige dazu anrichten. Sofort servieren!

Dazu passt gemischter Blattsalat. Wer möchte kann noch etwas gebratener Speck auf den Käse geben, dieser gleich mitbacken.

Eine Rezeptkreation von Belinda Kern (Eat, letters and deco) für Raclette Suisse.