

Rezept für Raclette Suisse

## „ICH SCHÄNK DER MIS HERZ“-RACLETTEBROT

Ergibt 2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 min

Backzeit: 8 min

### Zutaten:

2 St. Gallerbrote à 500 gr  
etwas Butter zum Bestreichen  
2-3 Blätter Eisbergsalat, etwas zerzupft  
1 kleine Tomate, in feinen Scheiben geschnitten  
1/2 Zwiebel, in Ringe geschnitten  
100 gr Raclettekäse, in Scheiben  
40 gr Schinkenscheiben  
1 TL Crème Fraîche  
25 gr in Öl eingelegte Peperoni  
Ketchup und Mayonnaise  
wenig gehackte Petersilie  
Ausserdem;  
Herz-Ausstecher (12x13)  
oder Vorlage zum Ausschneiden



### Zubereitung:

1. Von den St. Galler-Broten den Boden wegschneiden. (dieser wird nicht gebraucht) Danach aus jedem Brot 2 weitere Brotscheiben, je ca. 2 cm dick, abschneiden. Auf einem Brett mit dem Ausstecher vier Herzen ausstechen oder mit der Vorlage entlang schneiden, damit am Schluss 4 Brotherzen entstehen.
2. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Brotscheiben folgendermassen belegen:
3. 1. Scheibe, mit Butter bestreichen (Salat, Tomaten, Zwiebeln, Mayonaise und Ketchup kommen erst nach dem Backen darauf. Der „Deckel“ wird nur getoastet.
4. 2. Scheibe, mit etwas Butter bestreichen, Schinken darüber legen und die Hälfte des Raclettekäses, wenig Crème Fraîche darauf geben.
5. 3. Scheibe, mit etwas Butter bestreichen, den restlichen Raclettekäse darauf geben, sowie die abgetropften Peperoni.
6. Alle Brotscheiben auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben und im Ofen bei 220 Grad/ 8 min überbacken.
7. Fertigstellen; Die nur gebutterte Brotscheibe nun mit dem Salat, den Tomatenscheiben und den Zwiebelringen belegen. Je 2-3 TL Mayonnaise und Ketchup darübergerben. Jetzt zuerst die Scheibe mit Schinken und danach diese mit den Peperoni auf die erste Brot-Scheibe aufschichten. Am Schluss die nur getoastete Brot-Scheibe als Deckel darauf legen.
8. Mit etwas gehacktem Peterli bestreuen und sofort servieren.

### No Food Waste Tipp:

Das restliche Brot in Würfel schneiden und im 160 Grad heissen Ofen ganz trocken werden lassen (ca15 min), danach im Cutter fein mahlen.

Oder eine Apfelfrösti zubereiten. Dazu die Brotwürfel in reichlich Butter knusprig braten. 2-3 Äpfel in Schnitzen beigegeben, sowie etwas Apfelsaft, zudecken und auf kleiner Stufe 10 min köcheln. Mit Zimt und Zucker bestreuen und etwas Vanillesauce dazu servieren.

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