

Rezept für Raclette Suisse

ITALO-RACLETTE

Ergibt 2 Portionen für das Twiny-Cheese Öfeli

Zubereitungszeit: 10 min

Zutaten:

2 Scheiben Raclettekäse, nature oder mediterran
2 Scheiben reife Tomaten
2 kleine Scheiben Bresaola oder Bündnerfleisch
2 Blätter frischer Basilikum
etwas zerdrückte Grissini
etwas Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Das Öfeli aufheizen und in die Pfännchen den Raclettekäse geben.
2. Darauf die Tomaten, eventuell mit etwas Salz abschmecken, dann darauf aus dem Bresaola oder Bündnerfleisch ein Röllchen formen und darüber legen.
3. Schmelzen lassen und zum Schluss etwas Grissini darauf zerbröseln und das Basilikumblatt drauflegen. Etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

Etwas italienisches Flair zu deinem Racletteplausch als Abwechslung....schmeckt superlecker!