



Raclette

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	500 g
Putenbrustschnitzel	400 g
Minutensteaks vom Schwein	400 g
Knoblauchzehen	2 St.
Thymian, frisch	5 g
Olivenöl	2 EL
Brokkoli	1 St.
Salz	
Champignons, braun	250 g
Cherrytomaten	150 g
Zucchini	0.5 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Kochschinken	200 g
Raclette-Käse	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einem Topf Kartoffeln mit Wasser knapp bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. garen. Anschließend abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Jeweils in einer Schüssel Puten- und Schweinefleisch mit Knoblauch, Thymian und Olivenöl miteinander vermengen.
3. Brokkoli waschen und kleine Röschen abbrechen. In einem Topf ca. 1 l Salzwasser aufkochen. Brokkoli im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Zucchini waschen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Schinken vierteln und in Streifen schneiden.
5. Raclette-Gerät vorheizen. Zutaten einzeln in Schälchen füllen. Rohes Fleisch aus der Marinade nehmen und auf der Grillplatte ca. 2–3 Min. goldbraun grillen. Raclette-Pfännchen nach Belieben mit gegrilltem Fleisch, Schinken und Gemüse füllen. Mit jeweils 1 Scheibe Raclette-Käse belegen und ca. 10 Min. goldbraun überbacken.

Guten Appetit!

Tipp: Bei Raclette gibt es beliebig viele Möglichkeiten, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Wir wäre es mit etwas Lachs zum Grillen oder einem [Raclette](#)

[Pfännchen mit Kartoffel, Cornichons und Röstzwiebeln?](#) Salate wie [Klassischer Gurkensalat](#) und [Chili-Kräuterbutter](#) machen aus dem Raclette ein Festmahl.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	973 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	99 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	49 g