



Ofen-Raclette mit Tomaten und Zwiebel

Für ein Raclette braucht es nicht unbedingt ein Öfeli, es geht auch im Backofen, dabei fehlt es zwar etwas an Ambiente, aber das Raclette kann gut etwas erweitert werden. Zum Beispiel mit Zwiebel- und Tomatenscheiben. Auch da passen geschwellte Kartoffeln dazu, oder getoastetes Brot, auf das man den geschmolzenen Käse streichen kann. Und ein bisschen stinken tut es auch.

Zutaten (pro Portion)

- 2 Scheiben Raclettekäse, ca. 180g
- 1 Zwiebel, ca. 70g
- 3-4 Piccadilly-Tomaten
- 1 Essiggurke
- Pfeffer

Zubereitung

Käsescheiben zu ca. 5cm breiten Stücken schneiden, die Rinde nicht wegschneiden, das gibt schöne Krüstchen. Zwiebel und Tomate zu Scheiben schneiden.

Ofen mit Grillfunktion oder nur Oberhitze auf 220° vorheizen.

Käse, Tomaten und Zwiebel abwechslungsweise ziegelförmig in eine Gratinform einschichten.

Brotscheiben mit etwas Butter bestreichen.

Raclette im oberen Drittel in den Ofen schieben und 12-15 Minuten backen.

Brotscheiben für ca. 6-7 Minuten in den Ofen schieben.

Essiggurke fächerförmig einschneiden und auf das Raclette legen. Mit grob gemahlenem pfeffer aus der Mühle bestreuen.



