



© Salzburger Agrar Marketing_Martina Höfelmaier

Dauer: Schnell

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

2 Birnen

1 Rote Rübe, gegart und geschält

100 G Brie oder Camembert

100 G Blauschimmelkäse

frischer Thymian

Zubereitung

1. Birnen entkernen und in Spalten schneiden.

- 2.** Die gegarte Rote Rübe in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 3.** Brie (Camembert) und Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden.
- 4.** Birne oder Rote Rübe in die Pfännchen geben und mit Käse nach Belieben belegen und gratinieren.
- 5.** Dann mit frischem Thymian bestreuen und servieren.

Rezept für Raclette

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023