Raclette Pfännchen - Brie, Birne, Rote Rübe



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