Zucchini-Schinken-Käse-Kruste für Raclette



Dauer: Mittel

Kategorie: Beilagen

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1	Zucchini
150 G	Schinken
150 G	Käse
2 EL	Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung

1. Die Zucchini grob raspeln, leicht salzen und ca. 15 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Anschließend gut ausdrücken, damit die Masse nicht zu wässrig wird.
3. Den Schinken klein schneiden und den Käse reiben.
4. Zucchini, Schinken, Käse und Sauerrahm in einer Schüssel gut vermischen.
5. Gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die fertige Masse auf den Raclette-Tisch stellen.

Diese cremige Mischung aus Zucchini, Schinken und würzigem Käse bringt Abwechslung ins Raclette-Pfännchen. Ob zum Überbacken von Erdäpfeln, Gemüse oder einfach pur – die Masse lässt sich vielseitig kombinieren und sorgt für eine köstliche, goldbraune Käsekruste.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Zucchini-Schinken-Käse-Masse auf vorgekochten Erdäpfelscheiben. Einfach die Erdäpfel ins Raclette-Pfännchen legen, die Masse darauf verteilen und überbacken, bis der Käse schön geschmolzen und leicht gebräunt ist. Auch Gemüse, Pilze oder Brot lassen sich damit köstlich überbacken.