

Raclette Rezepte



Und so wird's gemacht

Für den Raclette-Allrounder-Teig: Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Teig entweder mit auf den Tisch stellen und in den Pfännchen backen oder bereits vorbacken: Hierfür Teig ausrollen, kleine Kreise ausstechen, leicht mit Olivenöl einpinseln und im vorgeheizten Ofen bei 220°C etwa 5-7 Minuten backen, sodass der Boden gerade so durchgebacken ist.

Für die schnelle Tomatensauce: Zwiebel fein hacken und mit dem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Restliche Zutaten hinzugeben und gut verrühren, ggf. etwas Wasser hinzufügen, 5 Minuten köcheln lassen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Pizzen: Teig im Pfännchen platzieren, mit Sauce bestreichen, mit Käse bestreuen und nach Belieben belegen, im Pfännchen backen.

Für die Kräutersauce: Frühlingszwiebeln fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen, kalt servieren oder für den Flammkuchen als Sauce verwenden: Teig im Pfännchen platzieren, mit Sauce bestreichen und nach Belieben mit Schinken und Zwiebeln bestreuen.

Für das Kräuteröl: Knoblauch fein hacken oder pressen und mit den restlichen Zutaten vermengen, gerne über Nacht ziehen lassen. Für das Focaccia: Teig im Pfännchen platzieren, rundum mit dem Öl bestreichen, mit etwas Salz bestreuen und im Pfännchen backen.

Für die Erdnuss-Sauce: Erdnussauce alle Zutaten kurz gemeinsam aufkochen und dann pürieren, ziehen lassen, ggf. mehr Kokosmilch hinzufügen.

Einkaufsliste

Raclette Allrounder-Teig

230 ml lauwarmes Wasser
1 Pck. Trockenhefe
1 EL Honig
500 g Mehl (Type 550)
1 TL Salz
70 g Olivenöl

Schnelle Tomatensauce für Pizza und Co

1 kleine Zwiebel
70 g Tomatenmark
1 TL Knoblauchpulver
2 EL Olivenöl
50-10 ml Brühe
Salz & Pfeffer
Etwas Oregano, Majoran und Basilikum
Prise Zucker

Kräutersauce für Flammkuchen

250 g Creme Fraiche
2-3 Frühlingszwiebeln
1 EL Sahne
Salz & Pfeffer
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Paprikapulver

Kräuteröl für Focaccia

100 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1-2 Zweige Rosmarin
Etwas Petersilie
Salz und Pfeffer

Für die Erdnuss-Sauce:

3EL Erdnussbutter
50ml Kokosmilch
½ rote Paprika
2 Knoblauchzehen
2TL gem. Ingwer
1EL Honig
1EL Sojasauce
1EL Zitronensaft

Und so wird's gemacht

Für die Knoblauchbutter: Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab nach Belieben pürieren, in eine Schüssel geben und bis zum Verwenden kalt stellen. Für das Knoblauchbrot: Teig im Pfännchen platzieren, mit Knoblauchbutter großzügig bestreichen und mit Käse bestreuen, im Pfännchen ausbacken.

Für die Käsesauce: Butter in einen Topf geben, schmelzen lassen, Mehl unter rühren hinzugeben, Masse leicht bräunen. Nun die Milch hinzugeben und weiter rühren. Zum Schluss den Käse in Stücke geschnitten hinzugeben und in der Masse schmelzen lassen. Die Masse mit der Sahne nach Belieben verdünnen und mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Mac and Cheese Nudeln in die Pfännchen geben, mit der Sauce nach Belieben übergießen und mit etwas Röstzwiebeln bestreuen. In den Pfännchen backen.

Für die Gratin-Sauce: Zwiebeln in der Butter anschwitzen, mit Milch und Sahne ablöschen und etwas köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Für das Gratin etwas Sauce sowie Käse in ein Pfännchen geben, 2-3 Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf die Sauce legen, mit mehr Sauce übergießen und mit Käse bestreuen, in dem Pfännchen backen.

Für den Kräuterquark:

Gurke fein raspeln, Knoblauch ggf. fein pressen. Creme Fraiche mit dem Zitronensaft und Olivenöl vermengen und gemeinsam mit dem Quark cremig rühren. Petersilie fein hacken und mit Gurke, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben, verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. etwas Chili abschmecken. Ruhig 30 Minuten ziehen lassen, nochmals rühren und abschmecken. Gemüse in Streifen schneiden und servieren.

© DAS KNUSPERSTÜBCHEN

Einkaufsliste

Knoblauchbutter +

Knoblauchbrot:

200g Butter
2EL Olivenöl
1-2 TL Meersalz (nach Geschmack)
2-4 Knoblauchzehen (nach Belieben)
Etwas Pfeffer
3EL gehackte Petersilie und andere
Kräuter nach Belieben

Außerdem:

Geriebener Käse

Käsesauce + Mac & Cheese

1TL Mehl
1EL Butter
100ml Milch
100-150ml Sahne
150g Cheddar
1TL Pfeffer
1TL Chili (fein gehackt)

Außerdem:

300 g kleine Nudeln
Röstzwiebeln nach Belieben

Gratin-Sauce

1 kleine Zwiebel
30 g Butter
200 ml Sahne
100 ml Milch
1 TL Paprikapulver
Prise Muskat
Salz & Pfeffer
Petersilie

Außerdem:

Gekochte Kartoffeln

Kräuterquark

200-250 g Creme Fraiche
250 g Magerquark
¼ Stückchen Gurke
1 EL Olivenöl
1 TL Knoblauchpulver oder 1 Knoblauchzehe
1 fein gehackte Zwiebel oder 1 TL Zwiebelpulver
4 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer nach Belieben
3 EL gehackte Petersilie
Nach Belieben etwas Chili Pulver oder fein gehackt