

# Vegetarische Raclette Ideen



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

### Brokkoli-Cheddar-Rösti:

50 g blanchierter Brokkoli  
250 g festkochende Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Butter  
50 g geriebenen Cheddar  
1 EL Mehl  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Brokkoli-Cheddar-Rösti:

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen, grob reiben. Brokkoli blanchieren und fein hacken. Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Alle Zutaten zu einer Rösti-Masse vermengen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Bis zum Raclette abdecken und kalt stellen. Einen Esslöffel der Masse platt in ein Raclette-Pfännchen geben und 5 Minuten rösten, danach beliebig belegen.

### Focaccia:

10 g Hefe  
1 TL Honig  
100 ml lauwarmes Wasser  
260 g Mehl  
½ TL Salz  
40 ml Olivenöl  
Rosmarin, Parmesan und andere Zutaten nach Belieben

Focaccia: Hefe, Honig und Wasser vermengen. Mehl, Salz und Olivenöl hinzugeben, verkneten und 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Für das Raclette kleine Kugeln formen, diese in das Pfännchen geben, mit den Fingern eindrücken und beliebige mit etwas Rosmarin belegen. Wer möchte kann die Focaccia auch vorbacken, hierfür den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, kleine Kugeln formen, platt drücken, mit etwas Olivenöl einstreichen und 5-10 Minuten backen.

### Tomate-Mozzarella-Pasta:

200 g gehackte Tomaten  
50 ml Gemüsebrühe  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Olivenöl  
1 TL Oregano  
1 TL brauner Zucker  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Sahne  
250 g gekochte Mini-Farfalle  
100 g Mozzarellaabällchen  
1 Pck. Kirschtomaten  
Basilikum nach Belieben

Tomate-Mozzarella-Pasta: Pasta kochen, abschrecken und abgedeckt kühl stellen. Zwiebel fein hacken, in einen Topf mit Olivenöl geben und anschwitzen, Tomaten und Brühe hinzugeben. Tomatenmark und Gewürze einrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Sahne verfeinern. Sauce zum Raclette gemeinsam mit den Mozzarellaabällchen, Farfalle, Tomaten geben.

Apple Crumble (Zutaten auf Seite 2): Streusel vorbereiten. Hierfür Mehl, Butter, Zimt und Zuckervermengen und kalt stellen. Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen.

## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Apple-Crumble:	Für das Raclette braunen Zucker und Zimt vermengen und eine
2-3 Äpfel	Schale mit Äpfeln, eine mit Streuseln und eine mit dem
1 TL Zitronensaft	Zimtzucker bereitstellt.
1 TL Zimt	
50 g brauner Zucker	Jetzt nach Belieben Apfelstücke, etwas Zimtzucker und Streusel
100 g Mehl	ins Pfännchen geben und 5 Minuten backen.
40 weiche Butter	
30 g Zucker	
1 TL Zimt	