



Raclette mit Rotwein-Feigen und Camembertcreme und gerösteten Walnüssen



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Walnusskerne	40 g
Feigen	4 St.
Rotwein, trocken	150 ml
Honig	2 TL
Rosmarin, frisch	5 g
Butter	1 EL
Camembertcreme mit Trüffel	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlere Pfanne, SILVERCREST Raclette-Gerät, Raclette-Pfännchen

1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Min. rösten, bis sie duften. Beiseitestellen.
2. Feigen waschen, Stielansatz entfernen und je nach Größe sechsteln oder achtern. In einem kleinen Topf Rotwein, Honig und Rosmarin aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist. Rosmarin entfernen und Feigen vorsichtig unterheben.
3. Raclette-Pfännchen leicht mit Butter einfetten. Etwas Rotwein-Feigen einfüllen, mit gerösteten Walnüssen bestreuen und 1 EL Camembertcreme darüber verteilen.
4. Im Raclette-Grill gratinieren, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist und die Creme blubbert. Mit den gerösteten Walnusskernen bestreuen.

Guten Appetit!

Tipp: Statt frischer Feigen kannst du auch Softfeigen verwenden – sie sind besonders aromatisch und gut lagerfähig. Alternativ passen auch reife Birnen hervorragend zu Rotwein, Camembert und Walnüssen. Anstelle von Camembert passt auch Ziegenkäse hervorragend zu Feigen, Rotwein und Nüssen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g