Winter-Raclette mit Kürbiskerncreme

Zeit gesamt 40min

Zubereitungszeit 40min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Birnen	2 St.
Gewürzgurken	100 g
Feigen	4 St.
Kürbiskerne	40 g
Schalotten	4 St.
Butter	3 EL
Balsamicoessig, hell	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Crème fraîche	100 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	100 g
Schwarzwälder Schinken	200 g
Raclette-Käse	400 g
Kürbiskernöl	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen. In der Zwischenzeit Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Gewürzgurken in einem Sieb abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Feigen waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Kürbiskerne grob hacken. Schalotte halbieren, schälen und grob würfeln.

2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotten in Butter schwenken und ca. 5 Min. dünsten, mit Essig ablöschen und ca. 2 Min. leicht einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einer Schüssel Crème fraîche und Quark verrühren, Kürbiskerne unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und längs vierteln. Schinkenscheiben halbieren, Kartoffeln damit umwickeln und warm stellen.

4. Die umwickelten Kartoffeln mit Gewürzgurke, Essig-Schalotten, Birnen und Feigen in Raclettepfännchen geben. Etwas von der Kürbiskerncreme hinzugeben, mit Raclettekäse belegen und im heißen Raclettegerät ca. 5 Min. überbacken. Winter-Raclette mit Kürbiskerncreme auf Teller geben und mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für einen gemütlichen Raclette-Abend kannst du die Zutaten super vorbereiten. Wenn du kein Raclettegerät hast, kannst du auch alles in einer Auflaufform schichten

und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) im Ofen überbacken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	950 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	50 g