



## Raclette Pfännchen

Hauptgericht

### ZUTATEN

Kartoffeln  
 Heinrichsthaler Gouda  
 Scheiben/Portion  
 Heinrichsthaler Butterkäse  
 Scheiben/Portion  
 Heinrichsthaler Bierkäse  
 Scheiben/Portion  
 Heinrichsthaler Bärlauch  
 Scheiben/Portion  
 Heinrichsthaler Elbländer  
 Pfeffer Scheiben  
 Heinrichsthaler Camembert  
 Heinrichsthaler  
 Bockshornklee  
 Scheiben/Portion

Weitere Zutaten wie im  
 Rezept beschrieben

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 60 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

### ZUBEREITUNG

Kleine Pfännchen für großen Geschmack. Dabei können diese frei nach Belieben belegt werden.

Nachfolgend einige Beispiel-Variationen:

Klassisch:

- 1) Heinrichsthaler Gouda Scheiben/Portion + Kartoffeln + Tomate / Paprika + Pilze
- 2) Heinrichsthaler Butterkäse Scheiben/Portion + Mais + Ei + Bacon + Peperoni
- 3) Heinrichsthaler Bierkäse Scheiben/Portion + Rinderfilet + Mango + Oregano
- 4) Tomate + Heinrichsthaler Bärlauch Scheiben+ Pinienkerne + Basilikum + Zucchini
- 5) Heinrichsthaler Elbländer Pfeffer Scheiben + Thunfisch + Mais

Ausgefallen:

- 1) Heinrichsthaler Camembert + Preiselbeermarmelade + Röstzwiebeln oder Birne
- 2) Heinrichsthaler Ziegenkäse + Schinken + Honig + Feigen + Walnuss
- 3) Garnelen (blanchiert, geschält und entdarmt), Ananas, Lauchzwiebel, Heinrichsthaler Butterkäse Scheiben/Portion
- 4) Maiskölbchen + Brioche + Avocado + Schinken + Heinrichsthaler Bockshornklee Scheiben

Dessert:

- 1) gehackte weiße + dunkle Schokolade, Banane, Pistazien, Schokokekse, Mini-Marshmallows
- 2) Crème fraîche, Eigelb, Puderzucker, Obst nach Wahl (z.B. Ananas, Himbeere) mit Vanillesoße oder Eierlikör bedecken

*guten  
appetit!*