



Raclette mit Pilzen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

1 kg blaue Kartoffeln
(z. B. Blaue St. Galler)
Salzwasser, siedend

1 EL Olivenöl
300 g Eierschwämme oder
Champignons, in Vierteln

2 Knoblauchzehen,
in Scheibchen

½ TL Salz

wenig Pfeffer

**1½ dl Aceto balsamico
bianco**

**2 EL grobkörniger
Rohrzucker**

**400 g Raclettekäse
in Scheiben**
(z. B. geräuchert,
Knoblauch)

2 EL Schnittlauch,
fein geschnitten

1 — Kartoffeln knapp bedeckt im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen, warm stellen.

2 — Süss-saure Pilze: Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze und Knoblauch ca. 5 Min. braten, würzen. Aceto und Zucker begeben, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt mind. 20 Min. ziehen lassen.

3 — Käse in ein Raclette-Pfännli legen, im Raclette-Ofen heiss werden lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Schnittlauch darüberstreuen. Kartoffeln und Pilze dazu servieren.

Portion: 615 kcal, F 31 g, Kh 48 g, E 31 g