

Raclette in der Folie

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

4 Stück Alufolie
(je ca. 30×30 cm)
1 Esslöffel Öl



1. Alufolien mit Öl bestreichen.



500 g Gschwellti (fest
kochende Sorte)
evtl. vom Vortag,
geschält
1 rote Peperoni
1 Glas Maiskölbchen
(ca. 210g)



2. Gschwellti in Schnitzchen, Peperoni entkernen, in fingerbreite Streifen schneiden. Maiskölbchen in ein Sieb geben, abtropfen. Alles auf den Mitten der Alufolien verteilen.



400 g Raclettekäse,
in ca. 5 mm dicken
Scheiben
wenig Paprika



3. Raclettekäse auf dem Gemüse verteilen, mit Paprika würzen. Alle Seiten der Alufolie nach oben falten, sodass die Naht auf dem Käse zu liegen kommt.



4 Stück Alufolie
(je ca. 30×30 cm)



4. Damit das Päckli gut hält: Alufolien auf dem Tisch ausbreiten, Päckli mit der Naht nach unten nochmals einpacken.



Transportieren: gekühlt (z.B. in einer Kühltasche).

Braten: Päckli ca. 10 Min. in die schwache Glut legen. So in die Glut legen, dass die Naht der Alufolie unten liegt (so liegt der Käse oben).

Tipp: Grillzange mitnehmen. So lässt sich das Päckli besser in die Glut legen und wieder herausnehmen.

Pro Person: 32 g Fett, 26 g Eiweiss, 21 g Kohlenhydrate, 2002 kJ (479 kcal)



Füll-Variante:

Raclette statt mit Peperoni und Maiskölbchen (Bild rechts, Rezept links) mit 2 Birnen, in Schnitzchen (Bild links), zubereiten. Statt mit Paprika mit Curry würzen.