

Rezept

Raclette Pfännchen-Ideen mit Kartoffeln



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Für je 4 Portionen

Raclette-Pfännchen 1: griechisches Grillgemüse „Die Würzige“

Zutaten:

- 150 g Zucchini, grün
- 150 g Zucchini, gelb
- 200 g Paprika, rot
- 200 g Kartoffeln vom Vortag, vorwiegend festkochend
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 80 g getrocknete Tomaten, in Öl
- 200 g Feta
- 50 ml schwarze Olivenpaste (Tapenade, Glas)
- 4 Stiele Oregano

Zubereitung:

Raclette vorheizen.

Zucchini und Paprika waschen und abtrocknen. Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, etwas abtupfen und fein würfeln. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Olivenöl auf der Raclettegrillplatte erhitzen und Zucchini und Paprika auf höchster Stufe ca. 3 Minuten lang grillen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Anschließend Grillgemüse, Kartoffeln, getrocknete Tomaten und Feta in die Pfännchen schichten, Olivenpaste darüber geben und im Raclette überbacken. Oregano waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, Pfännchen damit garnieren und servieren.

Rezept

Raclette-Pfännchen 2: Pesto-Steak „Die Edle“

Zutaten:

600 g Rinderfilet
Salz
2 EL Sonnenblumenöl
200 g Kartoffeln vom Vortag, vorwiegend festkochend
80 g Pesto verde
100 g Maiskölbchen (Glas)
100 g Silberzwiebeln (Glas)
150 g Raclettekäse, geschnitten

Zubereitung:

Raclette vorheizen.

Rinderfilet in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Öl auf der Raclettegrillplatte auf höchster Stufe erhitzen. Filetwürfel unter Wenden ca. 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend in die Pfännchen geben. Kartoffeln in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit Pesto verde, Maiskölbchen und Silberzwiebeln zu dem Filet geben. Mit Raclettekäse bedeckt ca. 3 Minuten im Raclette überbacken.

Raclette-Pfännchen 2: Mango-Lachs „Die Exotische“

Zutaten:

250 g Lachsfilet
30 g Pistazien
1/2 Mango
400 g Kartoffeln vom Vortag, vorwiegend festkochend
140 g Brie, mild
1 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Raclette vorheizen.

Lachs in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. Pistazien grob hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Scheiben schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Brie in Würfel schneiden.

Öl auf der Grillplatte erhitzen. Lachsfilet darauf rundherum ca. 2 Minuten braten. Herunternehmen und mit Mango, Brie, Kartoffeln und Pistazien in die Pfännchen schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Raclette überbacken.

Rezept

Das Rezept gibt es auch online: <https://die-kartoffel.de/rezepte/raclette-pfaennchen-ideen-mit-kartoffeln/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank