

Kürbis-Raclette mit Shiitake und Speck

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

200 g Hokkaido-Kürbis
150 g Shiitake-Pilze
1 Zwiebel
150 g g Speck
150 g Gruyère
2 Zweig(e) Rosmarin
2 Zweig(e) Thymian
Pfeffer

Besonderes Zubehör
Raclette

Würziger geht's nicht! Fruchtiger Kürbis, aromatische Shiitake, spicy Zwiebeln und salziger Speck. Ein Raclettepfännchen voller Wums, das salzig und süß vereint. Darüber noch etwas pikanter Käse, der lange Fäden zieht, sobald du eine Gabel von dem herbstlichen Schmaus naschst.

- 1 -

Kürbis und Shiitake putzen. Zwiebel schälen. Kürbis, Zwiebel und Speck in kleine Würfel und Shiitake in Scheiben schneiden. Käse reiben.

- 2 -

Speck und Zwiebelwürfel ins Pfännchen geben und 2-3 Minuten anbraten. Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen.

- 3 -

Kürbis, Shiitake, Rosmarin und Thymian zum Pfännchen geben. Mit Pfeffer würzen und mit Käse bestreuen.

- 4 -

Pfännchen unter den Raclette-Grill schieben und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.