

Pfännchenvielfalt: 15 Raclette-Rezepte



Denkst du bei "Raclette" auch direkt an Weihnachten oder Silvester?! Denn dann kommen Familie und Freunde zusammen, um einen gemeinsamen Abend mit geschmolzenem Käse zu verbringen. Eigentlich viel zu schön, um nur einmal im Jahr die heißen Pfännchen zu füllen, oder? Für geschmolzenen Käse braucht es keinen Anlass – der ist einfach immer zum Dahinschmelzen gut. Erst recht, wenn man ihn gemeinsam mit Freunden schlemmt.

Also freu dich auf die dunkle Jahreszeit, versammle deine Freunde zu einem gemütlichen Abend, um den heißen Raclette-Grill und lasst gemeinsam Käse sprechen... äh... schmelzen. Denn wenn's draußen kalt wird, ist Raclette-Zeit.

Bleibt nur die Frage: Mit extra viel Käse? Leicht und vegetarisch? Oder doch lieber süß? Damit deinen Pfännchenfriends nicht langweilig wird, haben wir uns in die Welt der brutzelnden Pfännchen gestürzt und die leckersten Rezepte für jeden Raclette-Typen gesammelt. So landet garantiert für jeden das Richtige auf und unter dem Grill.

Pfännchen für Low Carber

Blumenkohl-Brokkoli-Pfännchen

Lieber ein paar Kohlenhydrate sparen? Das klappt auch im heißen Pfännchen! Alles, was du brauchst, sind zwei Kohlfreunde namens Brokkoli und Blumenkohl, cremige

Sahnesauce und reichlich Käse zum Überbacken. Da kann das Brot gern jemand anderes essen. [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Raclette mit Blumenkohl und Brokkoli](#)

Ratatouille-Pfännchen

"Ratatouille" ist für jeden, der dem Französischen nicht mächtig ist ein wirklich gemeines Wort. Aber keine Sorge - du sollst es weder schreiben noch aussprechen. Du sollst es erst überbacken und dann essen - mit gratiniertem Käse aus dem Raclette-Pfännchen. [Zum Rezept](#)



[Ratatouille Gratin aus dem Raclette](#)

Spiegelei-Pfännchen

Wo cremiger Spinat im Pfännchen landet, kann ein

Pfännchenvielfalt: 15 Raclette-Rezepte

Spiegelei nicht weit sein. Während sich das grüne Gemüse noch mit Käse gratinieren lässt, wartet das brutzelnde Ei neben krossen Bacon auf dem Raclette-Grill schon auf seinen großen Auftritt. [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Raclette mit Spinat und Spiegelei](#)

Mini-Penne, frischem Spinat und bunten Tomaten bleibt dieses Pfännchen ganz vegetarisch. Für herzhaft Würze sorgt warm-schmelzender Gorgonzola, eine Handvoll Walnüsse sorgen für extra Crunch. [Zum Rezept](#)



[Raclette mit Penne, Spinat und Gorgonzola](#)

Pfännchen für Veggies

Pilz-Pfännchen

In diesem Pfännchen sind Champignons der Star! Neben Schnittlauch und Bergkäse machen sie eine wirklich gute Figur. Wobei die knusprigen Laugencroûtons bei Pfännchenfans als echte Konkurrenten der frischen Pilze gehandelt werden. [Zum Rezept](#)



[Pilz-Raclette](#)

Pasta-Spinat-Pfännchen

Zu Raclette gibt es Pasta, basta! Gefüllt mit niedlicher

Süßkartoffel-Pfännchen

Kartoffeln zum Raclette sind ein echter Klassiker. Versuchs für ein bisschen Abwechslung doch mal mit der knalligeren Süßkartoffel und lass sie mit knackigen Erbsen ins Pfännchen kullern. Dazu noch einen Klecks Avocado-Creme und Sour Cream obendrauf und die Pfännchenparty kann steigen. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffel-Pfännchen mit Erbsen](#)

Pfännchen für Fleisch- und Fischfans

Pfännchenvielfalt: 15 Raclette-Rezepte

Lachs-Pfännchen

Wer Lachs liebt, kommt an diesem Pfännchen beim nächsten Racletteabend nicht vorbei. Zartes Fischfilet darf sich unter dem Grill an knusprige Kartoffelecken, knackige Frühlingszwiebeln und frische Zucchini kuscheln. Für die steife Brise im Geschmack sorgen ein Klecks Crème fraîche und frischer Dill on top. [Zum Rezept](#)



[Raclette mit Lachs und Kartoffeln](#)

Bratkartoffel-Pfännchen mit Heringsdip

Wie Heringsdip am besten schmeckt? Richtig, erstens selbstgemacht. Zweitens mit krossen Bratkartoffeln. Wenn du die Knollen dann noch mit Käse überbackst, kann der cremige Dip den Hering vor lauter Freude kaum noch davon abhalten, direkt mit ins heiße Pfännchen zu hüpfen. [Zum Rezept](#)



[Bratkartoffel-Pfännchen mit Heringsdip](#)

Chorizo-Pfännchen

Salami ist dir zu langweilig geworden? Dann ist Chorizo genau dein Ding. Die würzige Paprikawurst bringt dein heißes Caprese-Pfännchen mit Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und schmelzendem Mozzarella aufs nächste Genuss-Level. So darfst du es direkt auf geröstetes Ciabatta schaben. Bruschetta lässt grüßen. [Zum Rezept](#)



[Raclette: Ciabatta-Caprese mit Chorizo](#)

Pfännchen für Fast-Foodies

Mac'n'Cheese-Pfännchen

Say Cheeeese! Das "eeee" musst du genau so lange ziehen, wie die Käsefäden brauchen, sich ihren Weg vom Pfännchen durch die Makkaroni zum Teller bahnen. Erst dann darfst du dein Mac'n'Cheese-Raclette genüsslich verputzen. [Zum Rezept](#)



[Mac and Cheese aus dem Raclette](#)

Pfännchenvielfalt: 15 Raclette-Rezepte

Hot-Dog-Pfännchen

So hot war diesen Dogs noch nie. Unter dem Raclette-Grill kannst du ihnen nämlich mal so richtig einheizen. Das fluffige Brötchen darf neben den knackigen Würstchen natürlich nicht fehlen. Darum landet es gewürfelt mit Röstzwiebeln, Ketchup, Remoulade, Senf und Gürkchen auch mit im Pfännchen. [Zum Rezept](#)



[Hot-Dog-Pfännchen aus dem Raclette](#)

Chili-Cheese-Fries-Pfännchen

Pommes sind toll! Chili con Carne ist super! Und Geschmolzener Käse ist die Welt! Wenn du jetzt noch alle diese köstlichen Dinge im heißen Pfännchen vereinst, hast du nicht nur köstliche Chili-Cheese-Fries gezaubert, sondern auch jeden Fast-Foodie am Tisch unglaublich glücklich gemacht. [Zum Rezept](#)



[Chili-Cheese-Fries Pfännchen](#)

Pfännchen für Naschkatzen

Pancake Pfännchen

"Pankacke" bedeutet wörtlich übersetzt schlicht "Pfannkuchen". Heute kommt dein fluffiger Pancake aber mal nicht aus der Pfanne sondern aus vielen kleinen Pfännchen. So muss nicht einer für alle backen, sondern jeder kann sich um sein persönliches süßes Küchlein kümmern und es mit Blaubeeren bestücken. [Zum Rezept](#)



[Pancake-Raclette](#)

Armer-Ritter-Pfännchen

Du fragst dich schon die ganze Zeit, wo der sagenhafte Ritter auf seinem weißen Ross bleibt, von dem immer alle sprechen? Er hat sich mit Zucker und Zimt im Pfännchen versteckt und kommt erst hervor, wenn du ihn mit karamellisierten Äpfeln auf den Teller lockst. [Zum Rezept](#)



[Armer-Ritter-Raclette](#)

Pfännchenvielfalt: 15 Raclette-Rezepte

Crumble-Pfännchen

Was das Beste am Crumble ist? Dir bleibt der lästige Kuchenboden erspart. Stattdessen kannst du dich mit dem Löffel ganz den wichtigen Dingen in der Backform - oder hier im Pfännchen - widmen: warmen Pfirsichen und knusprigen Streuseln. Okay ein bisschen ablenken lassen darfst du dich schon... von salziger Karamellsauce und kühlem Vanilleeis. [Zum Rezept](#)



[Crumble-Pfännchen mit Pfirsich und Salzkaramell](#)