

Ran an die Pfännchen: 12 Rezeptideen für deinen Racletteabend



Raclette ist langweilig? Alles Käse! Mit würzigen Toppings, verschiedenen Käsesorten, den Lieblingszutaten deiner Gäste und selbstgemachten Beilagen wird der Silvester-Klassiker zur heißen Wunderwaffe für Abende in geselliger Runde. Also nichts wie los: Pfännchen schnappen, eins nach dem anderen befüllen und mit wässrigem Mund warten, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.

Raclette: Pfännchenvielfalt aus aller Welt

Klassische Raclette Zutaten wie Thunfisch, Schinken, Mais und Kartoffeln sind in den Pfännchen aller Raclette-Liebhaber weit verbreitet. Wag doch mal was Neues und bastel dir mit anderen Käsesorten, regionalen oder süßen Zutaten kulinarische Pfännchen, die nach Urlaub schmecken:

Norddeutsche Moin-Pfännchen

Auch in Norddeutschland ist Raclette ein Klassiker. Doch statt einfach nur Käse zu schmelzen, wird an der Küste auch frisches Rührei im heißen Pfännchen gerührt und mit Krabben und Quark auf eine Stulle gepackt. [Zum Rezept](#)



[Norddeutsche Moin-Pfännchen mit Krabben](#)

Italienische Pizza-Pfännchen

Quadratisch, handlich, gut - das ist das Motto dieser herzhaften Pizza-Happen im Pfännchen, für die der Ofen einfach mal kalt bleibt. Hier darf der Hefeteig ab unter den Raclette-Grill und wird mit Käse überbacken. [Zum Rezept](#)



[Pizza-Pfännchen](#)

Tex-Mex Nacho-Pfännchen

Anleitung für deinen Nacho-Party-Abend: Jeder deiner Gäste schnappt sich ein Pfännchen, befüllt es nach Belieben mit Tortilla-Chips, Lieblingstoppings, Käse und Co. und überbackt alles unter dem Raclette-Grill. [Zum](#)

Ran an die Pfännchen: 12 Rezeptideen für deinen Racletteabend

Rezept



Nacho-Pfännchen

Knusprige Flammkuchen-Pfännchen

Flammkuchen will heiß gebacken werden. Da kommt ein Raclette-Abend mit Grill, zahlreichen Pfännchen und würzigem Käse ja genau richtig. Im Mini-Format schmecken die kleinen Flammküchlein nämlich mindestens genauso gut. [Zum Rezept](#)



Flammkuchen Raclette mit Sour Cream

Süße Dessert-Pfännchen

Naschkatzen aufgepasst: Wer genug von geschmolzenem Käse hat, füllt seine Pfännchen einfach mit frischem Obst, Schokolade, Nüssen, Keksen, Puderzucker und anderen Naschereien. So süß kann Raclette sein. [Zum Rezept](#)



Süßes Raclette

Dazu: Brote & Dips

Die wahren Stars am Raclette-Abend: kleine Beilagen, Brote, würzige Butter und Dips. Wenn du die ab heute selber machst, gehen Kräuterbaguette und Co. noch schneller weg.

Selbstgemachtes Kräuterbaguette

Ein gepflegtes Kräuterbaguette gehört an einem ordentlichen Racletteabend unter Freunden einfach dazu. Ab heute machst du das beliebte Beilagenbrot ganz einfach selbst. [Zum Rezept](#)



Selbstgemachtes Kräuterbaguette

Würzige Focaccia mit Kräutern

Focaccia geht immer - zu Raclette erst recht. Hier kommen die traditionellen Hefeteigfladen gleich im Doppelpack auf den Tisch und dienen mit Rosmarin,

Ran an die Pfännchen: 12 Rezeptideen für deinen Racletteabend

Salbei, Tomaten und Parmesan als würzige Brote zum Dippen. [Zum Rezept](#)



[Würzige Focaccia mit Kräutern](#)

Selbstgemachte Kräuterbutter

Kräuterbutter aus dem Kühlregal ist gut, selbstgemachte Kräuterbutter ist besser. Schnell selbst zusammengerührt, wird die würzige Butter bei deinen Gästen schnell zum heimlichen Star unter den Beilagen [Zum Rezept](#)



[Selbstgemachte Kräuterbutter](#)

Grünes Tomaten-Chutney

Ketchup? Mayo? Cocktailsauce? Wer will schon langweilige Dips, wenn selbstgemachtes Chutney auf den Tisch kommt. Zusammen mit Ingwer und Koriander zeigen die grünen Tomaten im Glas, was in ihnen steckt. [Zum Rezept](#)



[Grünes Tomaten-Chutney](#)

Danach: Das Beste sind die Reste

Selbst wenn du die Mengen für deine Gäste gut kalkuliert hast – einige geschnippelte Zutaten und Käsescheiben bleiben in den zahlreichen Schälchen meist doch übrig. Gar kein Problem! Mit den richtigen Rezepten wird es am zweiten Tag nochmal genau so lecker:

Raclette trifft Ofenkartoffel

Das beste Aufeinandertreffen seit Käse geschmolzen wird: Klassisches Raclette und dampfende Ofenkartoffeln. Für das Tüpfelchen auf dem i fehlen auf der Knolle nur noch deine Lieblingstoppings und frische Kartoffel Creme. [Zum Rezept](#)



[Raclette trifft Ofenkartoffel](#)

Gefülltes Käsebaguette

Wieder mal bei den Mengen der Zutaten verschätzt und

Ran an die Pfännchen: 12 Rezeptideen für deinen Racletteabend

zu viel Käse gekauft? Sei froh! Nur so kommst du am Tag nach dem Raclette in den Genuss des ultimativen Käsetraums, in Gestalt dieses gefüllten Baguettes. [Zum Rezept](#)



[Gefülltes Käsebaguette](#)

Knusprige Fächerkartoffel

So schön war deine Ofenkartoffel noch nie. Das Beste daran ist, als Fächerkartoffel sieht sie nicht nur super aus, sie lässt sich nebenbei auch noch prima mit restlichem Käse und übrigen Raclette-Zutaten befüllen und gratinieren. [Zum Rezept](#)



[Fächerkartoffel aus dem Ofen](#)