

### Raclette mit Gemüse

#### Zutaten:

- Gemüse nach Wahl (z.B. Rüeblli, Kohlrabi, Zucchetti, Peperoni, Broccoli, Blumenkohl, Pilze, Tomaten)
- Raclettekäse
- Kartoffeln
- Gewürze: **Kräutersalz** und **Raclette & Käse**

#### Zubereitung:

- Gemüse nach Wunsch in Stäbchen, Würfel oder Scheiben schneiden, Broccoli oder Blumenkohl in Röschen teilen
- Die Gemüse in Wasser mit **Kräutersalz** knackig garen, herausnehmen und abkühlen
- Tomaten in Schnitze schneiden
- Raclettekäse in Scheiben bereitstellen
- Kleine Kartoffeln kochen und warmhalten
- Die Gemüse auf das Pfännchen geben, mit Käse belegen und im Raclette-Ofen erhitzen, herausnehmen und mit **Raclette & Käse** bestreuen.

Guten Appetit



---

#### Die verwendeten Gewürze:

##### **Kräutersalz**

Universelle Würze mit dezentem Kräutergeschmack, für fast alles

##### **Raclette & Käse** (ohne Salz)

Zum Würzen von Raclette, Käsekuchen, Fondue, Käseschnitten und weiteren Käsespeisen