



Sinnlicher als ein Kuss



Raclettepfännli mit Apfelchutney

Zutaten

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
Garen des Chutneys ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Raclette-Öfeli

800 g Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Paprika



Quelle: www.swissmilk.ch

Apfelchutney:

250 g säuerliche Äpfel, z.B. Goldkiss, mit Schale fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL Korinthen
30 g Zucker
4 EL Apfelessig
1 EL Ingwerwurzel, gerieben
½ Zimtstängel
2 Nelken
1 kleine Chilischote, halbiert, entkernt
Salz, nach Belieben

Zubereitung

Die andere Art, ein Raclette zu servieren: Die Schnittfläche eines halben Raclettekäses am Feuer oder an einem speziellen Raclette-Ofen schmelzen. Geschmolzenen Käse auf Teller schaben. Gschwellti dazu servieren.

www.goldkiss-apple.ch