

3-Gänge-Menü vom Raclette

Genießen Sie drei köstliche Pfännchen-Variationen für das Raclette mit Ihren Liebsten! Dazu passen die leckeren Byodo Saucen aus 100 % Bio-Zutaten.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten 1. Gang
2 Tomaten
200 g Büffelmozzarella
1 Aubergine
1 kleines Baguette
Byodo Brat-Olive Mild
Byodo Meersalz
Pfeffer
20 g Pinienkerne
2 Stiele Basilikum
Byodo Grill & Fondue Senf
Zutaten 2. Gang
80 g Gnocchi Sardi, hell
100 g Baby Blattspinat
2 EL Crème fraîche
1 Knoblauchzehe
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
8 Cocktailtomaten
1 Frühlingszwiebel
40 g Parmesan
8 Argentinische Rotgarnelen

Byodo Brat-Olive Mild
Byodo Knoblauch Sauce
Zutaten 3. Gang
1 Birne
2 Feigen
1 Handvoll Weintrauben
20 g Haselnüsse
4 TL Honig
50 g Ziegenfrischkäse
2 Stiele Rosmarin
Byodo Feigen Senf

Zubereitung

1. Gang: Auberginen-Tomaten-Pfännchen mit Büffelmozzarella

Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Baguette in Scheiben schneiden. Auberginenscheiben auf der Grillplatte des Raclettes mit etwas Brat-Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aubergine zusammen mit Tomate und Mozzarella in 4 Raclette Pfännchen schichten. Mit Pinienkernen bestreuen und im Raclette überbacken. Währenddessen das Baguette auf der Oberseite rösten.

Die fertigen Pfännchen nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, mit Basilikum dekorieren. Perfekt dazu passt der Byodo Grill & Fondue Senf.

2. Gang: Gnocchi mit Babyspinat und Garnelen

Gnocchi vorab laut Packungsanweisung bissfest garen, abschrecken und abgedeckt beiseitestellen.

Den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.

Babyspinat für 1 Minute blanchieren, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Spinat mit Crème fraîche und Knoblauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Cocktailtomaten halbieren oder vierteln, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Nun alle vorbereiteten Zutaten zusammen mit den Gnocchis in 4 Raclette Pfännchen geben, mit Parmesan bestreuen und überbacken.

Die Garnelen währenddessen auf der geölten Grillplatte braten. Dazu empfehlen wir Byodo Knoblauch Sauce.

3. Gang: Feigen-Birnen Pfännchen mit Ziegenkäse

Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Feigen achteln, Weintrauben halbieren, Haselnüsse grob zerstoßen.

Alles zusammen in 4 Pfännchen geben und mit etwas Honig beträufeln. Ziegenkäse gleichmäßig darüber zerbröseln und zusammen mit dem Rosmarin überbacken.

Dazu passt vorzüglich Byodo Feigen Senf.