

Mediterranes Raclette

Entdecke mediterranes Raclette neu! Mit frischen Zutaten wie Tomaten, Feigen und Oliven, kombiniert mit würzigem Käse und köstlichen Byodo Saucen, bringt dieses Rezept den Geschmack des Südens direkt auf Deinen Tisch. Perfekt für gesellige Abende und vielseitig belegbare Pfännchen – ein Genuss, der begeistert!

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Raclette
500 g Kartoffeln
1 Stück Baguette
Byodo Knusperecken Mais
2 Stück Fleischtomaten
500 g Champignons
4 Stück Feigen
3 Stück Zwiebeln, rot
2 Stück Ziegenfrischkäserollen oder vegane Alternative
würziger Bergkäse oder vegane Alternative
milder Gouda oder vegane Alternative
Byodo Senf-Dill Sauce
Byodo Cocktailsauce
Byodo Grill & Fondue Senf
Byodo Grill & Tex Mex Sauce
pfannenfertiger Tofu
Granatapfelkerne
1 Glas Kapern
1 Glas Oliven, entsteint
0.5 Bund Petersilie, frisch

Feldsalat, frisch
Zutaten Salatdressing
4 EL Olivenöl nativ extra, aus Italien
2 EL Zitronensaft, frisch
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
1 Prise Chili
1 TL Rohrzucker

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Die Kochzeit variiert je nach Größe zwischen 10 und 20 Minuten.

In der Zwischenzeit Gemüse waschen, schneiden und in kleine Schüsseln füllen. Granatapfel entkernen.

Für die Käseplatte Bergkäse, Gouda und Ziegenkäse auf einem Brett anrichten und mit frischer Petersilie, Granatapfel und Feigen dekorieren.

Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Das Dressing anrühren, abschmecken und erst frisch am Tisch über den Salat geben.

Köstliche Pfännchen nach Belieben füllen und mit den Byodo Saucen genießen!