



Mediterranes Raclette

Mediterranes Raclette

Köstliche Rezeptideen für mediterran belegte Raclette Pfännchen. Ideal ergänzt durch unsere feiwürzigen Byodo Saucen.

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!