



KLOßTEIG RACLETTE

Zutaten für 8 Pfännchen

- 750 g Kloßteig (fertig, z.B. von Henglein)
- 50 g Schinkenwürfel
- 150 g Sauerkraut
- 100 g geriebener Käse
- Öl (zum Bepinseln)



Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten

Fülle die Zutaten roh in einzelne Schälchen und stelle sie auf den Esstisch, damit sich jeder beim Raclette daran bedienen kann.

2. Am Raclette-Tisch

Pinsel das Raclette-Pfännchen mit Öl ein. Gib je 1 Esslöffel Kloßteig hinein und drücke ihn am Boden fest. Streue einige Schinkenwürfel drüber und gib 1 Teelöffel Sauerkraut ins Pfännchen. Streue Käse darüber und backe das Kloßteig-Sauerkraut-Pfännchen im Raclette-Gerät, bis der Käse goldbraun ist.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.