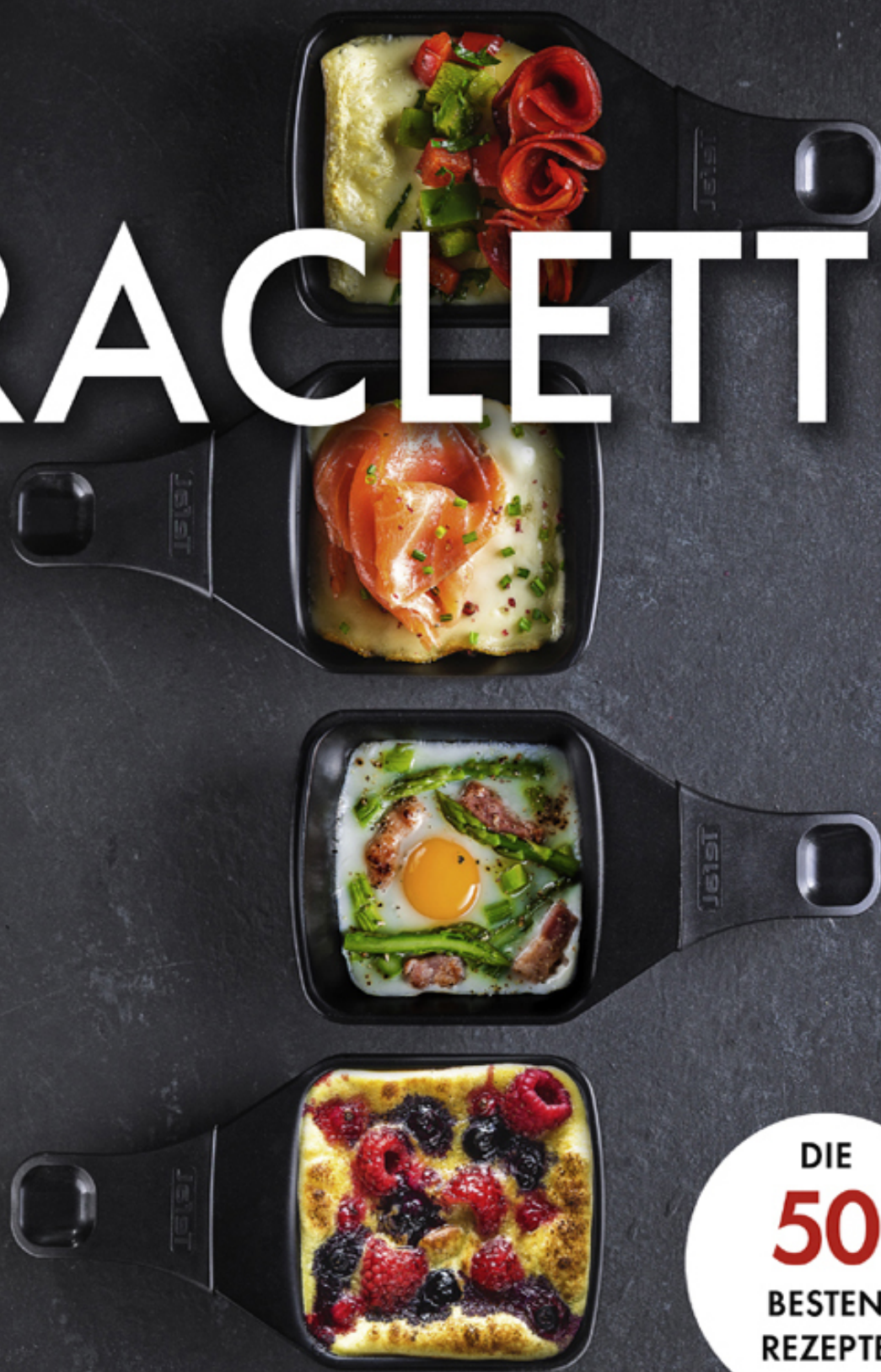


NINA ENGELS

RACLETTE



DIE
50
BESTEN
REZEPTE

Tefal
HEEL

NINA ENGELS
RACLETTE

NINA ENGELS
RACLETTE

Tefal
HEEL

Impressum

HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt

53639 Königswinter

Tel.: 02223 9230-0

Fax: 02223 9230-13

E-Mail: info@heel-verlag.de

Internet: www.heel-verlag.de

© 2022 HEEL Verlag GmbH

Dieses Buch ist in Zusammenarbeit mit **Tefal** entstanden.

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlages nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

Fotos: Sandra Then

Coverfoto: © Tefal

Projektleitung: Christine Birnbaum

Gestaltung: Christine Mertens, Heel Verlag

Dieses Buch und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder

Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.



- Alle Rechte vorbehalten -
- Alle Angaben ohne Gewähr -

Printed in Czech Republic

ISBN 978-3-96664-515-7

eISBN: 978-3-96664-556-0

INHALT

VEGGIE UND VEGAN

Deftige Käsespätzle und Zwiebelringe mit Kräuter-Emmentaler-Sahne

Würzig überbackene Möhren-Zucchini-Puffer im Pfännchen mit Kräuterquark

Veganes Vietnam-Pfännchen mit Pak Choi, Möhren, Mango und Erdnüssen

Veganes Thai-Pfännchen mit mariniertem Tofu, Ananas, Sojasauce, Cashewkernen, Limettensaft und Sprossen

Frisches Pilzpfännchen mit Knoblauch und Thymian

Knackiger grüner Spargel mit goldbraunen

Pinienkernen, geschmolzenen Kirschtomaten und Feta

Pizzapfännchen mit Artischocken, schwarzen Oliven und Mozzarella

Scharfes Nacho-Pfännchen mit Frühlingszwiebeln, Jalapenös, Cheddar und Guacamole

Aromatisches Radicchio-Pfännchen mit Olivenöl, Kräutern, Orangenfilets und Käsekruste

Indisches Spinat-Pfännchen mit Palak Paneer

Lauchpfännchen mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Orientalisches Couscous-Halloumi-Pfännchen mit Petersilie, Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen
Shakshuka-Pfännchen mit pochiertem Ei, Zatar und Schafskäse

FLEISCH UND FISCH

Marinierte Garnelen in Sahne-Schafskäse-Creme
Hähnchenbruststreifen mit Kapernäpfeln, zitronigem Tomatensugo und Provolone
Speckbohnen-Röllchen mit Zimtapfel und Raclette
Rinderfiletstreifen mit Parmesan-Kräuterbutter-Streuseln
Asia-Garnelen-Pfännchen mit Ananas, Avocado und Frühlingszwiebeln
Chorizo-Paprika-Manchego-Pfännchen mit Datteln und Mandeln
Hähnchen-Saltimbocca mit Fontina
Lachs unter Wasabi-Kruste mit Edamame-Creme
Thunfisch-Kapern-Pfännchen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Scharfe Lammhackbällchen auf Fenchel-Tomatensugo und überbacken mit Käse
Kalbsschnitzel mit Gorgonzola auf grünem Spargel
Marinierte Lammfiletfiletwürfel mit Kirschtomaten und Rosmarin-Käsecreme
Pizzapfännchen Diavolo mit scharfer Salami, Chiliringen, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln

GRILL UND HEISSER STEIN

Lachsspieße mit Koriander-Chili-Butter

Halloumi-Tomaten-Spieße

Marinierte Calamari mit Melonen-Salat

Kräuterseitlingsfilets mit Ziegenkäsecreme

Marinierte und gegrillte Auberginen

Hähnchen-Saté mit Erdnuss-Sauce

Süßkartoffel-Chorizo-Spieße mit Erbsencreme

Scharfe Ananas-Hähnchen-Spieße auf Zitronengras

Gefüllte Pimientos de Padron

Basilikum-Omelett mit Parmesan und Tomatensalat

SÜSSES NICHT NUR ZUM DESSERT

Gratinierte Orangenfilets mit Mascarpone-Schaum

Cremige Clafoutis-Pfännchen mit Waldbeeren

Bratapfel-Pfännchen mit Marzipancreme

Blätterteig-Pfännchen mit Haselnussbaiser und Erdbeeren

Frischkäse-Feigen-Pfännchen mit Karamellsauce

SAUCEN UND DIPPS

Chimichurri

Aioli

Sesamsauce

Scharfe Mangosauce

Salsa verde

Joghurtsauce mit Nüssen
Schafskäse-Joghurt-Sauce
Sauce Béarnaise
Pikante Tomatensalsa
Hummus classic & pikant

GERÄTE

Raclette-Geräte gibt es in verschiedensten Größen, die meisten Geräte haben inzwischen einen integrierten Grill, auf dem einzelne Zutaten separat zubereitet werden können. Unten schiebt man ganz klassisch die Pfännchen hinein und darüber wird parallel gegrillt.



In dieser Form fast schon ein Klassiker - für bis zu 8
Personen



Die ovale Form eignet sich für kleinere, aber auch runde Tische



Das kleinste Raclette-Gerät - mit nur zwei Pfännchen,
aber der Grill darf natürlich auch hier nicht fehlen



GRILLFUNKTION

Die Grillfunktion eignet sich nicht nur dazu, ganze Gerichte zuzubereiten oder einzelne Komponenten, die zu einem Pfännchen gereicht werden, sie dient bei einigen Rezepten auch dazu, erste Zubereitungsschritte zu machen, die dann im Pfännchen vollendet werden.





ALLERLEI KÄSE

Neben dem „Original“ aus der Schweiz, dem würzigen Raclette-Käse, der als Laib oder in Scheiben erhältlich ist, gibt es eine ganze Reihe anderer Käsesorten, die sich für ein Raclette eignen.

Neben Provolone, Fontina oder Bergkäse schmecken auch Gorgonzola, Höhlenkäse, Manchego, Cheddar - einfach ausprobieren und den Lieblingskäse herausfinden!



