

Raclette

Schinken & Melone

Die frische Variante für wärmere Tage

Für 2 Personen:

250g Manchego (oder mittelalter Pecorino)

4 Feigen

¼ Honigmelone

100g Serranoschinken dünn geschnitten

Einige Minzeblättchen

Pfeffer, Olivenöl, 1 EL Zitronensaft

Die Feigen waschen, trocknen, entstielen und achteln. Die Kerne aus der Melone entfernen. Melone schälen und in Biss-Grösse schneiden. Den Fettrand vom Schinken entfernen und vierteln. Minze waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

Die Fruchtstücke mit Schinken, Minze, Zitronensaft, Öl und Pfeffer vermischen. Den Käse entrinden und grob raspeln.

Die Frucht-/Schinkenmischung portionsweise in die Pfännchen verteilen und mit dem Käse bestreuen. Im heißen Racletteofen ca. 6 min. garen, bis der Käse geschmolzen ist und leicht bräunt.

Wir wünschen guten Appetit!

