



# Liebstes Raclette-Ideen

Von Pizza bis Nachos

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

Die Saucen können bereits am Vortag vorbereitet und kühl gelagert werden:

### **Tomatensauce:**

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in eine Pfanne geben und anschwitzen. Brauner Zucker hinzugeben. Mit Tomaten und Brühe ablöschen. Tomatenmark, Kräuter und Paprikapulver hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss abschmecken und abgedeckt ziehen lassen.

### **Käsesauce:**

Butter in einen Topf geben und erhitzen, wenn sie leicht braun wird, das Mehl hinzugeben, verrühren. Mit Milch ablöschen und verrühren. Auf mittlere Stufe herunterstellen. Cheddar hinzugeben und schmelzen lassen. Gewürze hinzugeben und abschmecken. Sauce vor dem Servieren nochmals langsam erhitzen.

### **Feta-Paprika-Sauce:**

Paprika, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und Olivenöl anbraten bis die Paprika weich ist. Masse in ein hohes Gefäß geben, Feta sowie Kräuter hinzugeben und cremig pürieren. Abschmecken und kalt stellen.

Weiter auf Seite 2

## Einkaufsliste

Für ca. 6 Personen

**Für die Saucen:**

**Tomatensauce:**

- 30 ml Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL brauner Zucker
- 200 ml Tomaten aus der Dose
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Belieben

**Käsesauce:**

- 30 g Butter
- 10 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 g Cheddar
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Belieben

**Feta-Paprika-Sauce:**

- 1/2 rote Paprika
- 50 g Feta
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 ml Olivenöl
- 1 TL Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Weiter auf Seite 2





Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

### **Spinat-Parmesan-Sauce:**

Butter in einen Topf geben und erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hacken und hinzugeben. Anschwitzen bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Mehl hinzugeben und verrühren. Mit Sahne ablöschen und verrühren. Parmesan und Gewürze einrühren. Zum Schluss Spinat und Basilikum einrühren und erhitzen bis der Spinat weich ist. Sauce vor dem Servieren erhitzen.

### **Curry-Sauce:**

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl erhitzen. Gewürze und Tomatenmark hinzugeben und etwas anrösten. Mit Sahne ablöschen. Kurz köcheln lassen und nach Belieben fein pürieren. Wenn die Sauce zu dickflüssig, gerne etwas Wasser hinzugeben. Abschmecken und kalt stellen.

### **Kräuterbutter:**

Alle Zutaten in eine Schale geben und verrühren. Abschmecken nach Belieben.

Weiter auf Seite 3

## Einkaufsliste

### **Für die Saucen:**

#### **Spinat-Parmesan-Sauce:**

- 30 g Butter
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Mehl
- 150 ml Sahne
- 70 g geriebenen Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 100 g frischen Spinat
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 handvoll Basilikumblätter

#### **Curry-Sauce:**

- 30 ml Olivenöl
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Currypulver
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Belieben

#### **Kräuterbutter:**

- 150 g weiche Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL ger. Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Weiter auf Seite 3





## So wird's gemacht

Alle Zutaten können bereits vorbereitet, geschnitten oder vorgekocht werden. Dann abgedeckt kühl lagern:

Der Hefeteig kann bereits am Morgen vorbereitet und vorgebacken werden. Wie? Das erkläre ich:

Für den Hefeteig lauwarmes Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und gut verkneten. Mit etwas Olivenöl einreiben und in der Schüssel abgedeckt 1–2 Stunden ruhen lassen.

Den Teig dann in kleine Bällchen teilen ca. 20–30. Diese platt rollen und bei 180 °C Umluft 5 Minuten backen.

Für die Pasta die Nudeln bissfest kochen, nach dem Kochen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Linsenbällchen Zwiebel fein hacken. Die Linsen etwa 6 Minuten in Brühe köcheln lassen. Masse mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben, Haferflocken hinzugeben. Die Masse grob pürieren und gut vermengen. Senf, Tomatenmark und die Gewürze und Kräuter hinzugeben und die Masse gut verrühren. Zehn Minuten ziehen lassen. Mehl in eine Schale geben. Kleine Bällchen aus der Masse formen und kurz im Mehl rollen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Bällchen von allen Seiten anbraten. Kühl lagern bis zum Abend.

Alle weiteren Zutaten klein schneiden und in Schälchen oder auf Teller geben. Alternativ kann alles auf einem großen Brett angerichtet werden.

# Einkaufsliste

### Für die Beilagen:

### Hefeteig für Pizza, Flammkuchen und Brot::

- 230 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe
- 1 TL Honig
- 450 g Weizenmehl (Type 550)
- 70 ml Olivenöl
- 1 TL Salz

### Pasta:

- 250 g Farfalle oder andere kleine Nudeln
- 1 EL Olivenöl

### Bällchen:

- 100 g rote Linsen (getrocknet)
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Haferflocken
- 1 TL getr. Petersilie
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Salz & Pfeffer

### Außerdem:

- 200 g Champignons
- 1 rote Paprika
- 200 g Kirschtomaten
- 600 g kleine Kartoffeln
- 100 g Nachos
- 3 bunte Chilis
- Pizzabelag nach Belieben
- Flammkuchen-Belag wie Creme Fraiche, Schinkenwürfel nach Belieben
- Gemüse und andere Beilagen nach Belieben

### Käse:

- 200 g Mozzarellabällchen
- 300 g Raclettekäse
- 150 g geriebener Cheddar
- 100 g geriebener Gouda
- Weiterer Käse nach Belieben