

Raclette Suisse Moléson Signature mit Kartoffeln und Grüne Bohnen

Informations

Personen : 4



Zutaten

- Raclette Suisse Moléson Signature
- Kartoffeln
- Grüne Bohnen
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Lorbeerblätter
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Chili

Zubereitungsschritte



1. Kartoffeln und Grüne Bohnen separat im Wasser bissfest kochen (nicht zu weich Kochen).
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln und Bohnen hineingeben.
3. Knoblauch, Zwiebeln zugeben.
4. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und etwas Chili.
5. Dann in einen Ton Topf geben und Raclette Suisse Moléson Signature mit einer Reibe nach Belieben darüber reiben.
6. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C, 10 Minuten backen.