Steirisches Erdäpfelraclette

Mit dem steirischen Erdäpfelraclette wird es bestimmt ein gemütlicher Abend. Das Rezept ist ganz einfach und besteht aus preisgünstigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

4 Stk.	Erdäpfel
120 g	Käse (mit Rinde und für Raclette geeignet)
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Das **teirische Erdäpfelraclette**Sorten zubereitet werden. Die Erdäpfel gründlich waschen und kurz in leicht gesalzenes Wasser legen, dabei hin und her schwenken. Anschließend mit Alufolie umwickeln und im Backofen bei 200°C garen. Je nach Größe und Sorte kann die Garzeit zwischen 45 und 60 Minuten betragen. In der Zwischenzeit den Käse in Scheiben schneiden – lieber etwas dicker als zu dünn.

2. Nach dem Garen die Erdäpfel kurz abkühlen lassen, halbieren und die Unterseite gerade abschneiden. Aus der Alufolie wickeln und mit der Unterseite auf einen Teller stellen. Mit einem kleinen Löffel oder Melonenausstecher ein Loch aushöhlen. Die Käsescheiben in das Loch füllen und mit etwas Paprikapulver bestäuben.

3. Die gefüllten Erdäpfelhälften bei maximaler Oberhitze auf der mittleren Schiene im Backofen goldgelb überbacken, bis der Käse schmilzt.

Tipp

Ein Steirisches Erdäpfelraclette kann nach Belieben variiert werden. Eine beliebte Schweizer Variante besteht darin, in die ausgehöhlten Erdäpfel Perlzwiebeln und/oder Gewürzgurkenscheiben zu legen und erst darüber die Käsescheiben.