

## ZUBEREITUNG

### Zutaten für 2 Personen

400 g blaue Kartoffeln  
(Pro Specie Rara)  
100 g frische Champignons  
1 mittlere Zwiebel  
1 kleine Dose Ananasscheiben

1–2 TL Raclettegewürz  
evtl. Salz  
150 g Raclettekäse,  
in Scheiben



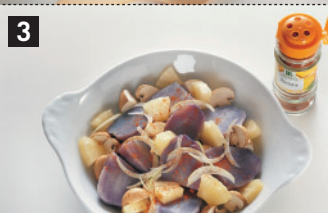
1

Kartoffeln mit der Schale knapp gar kochen, etwas abkühlen, schälen, grössere vierteln, kleinere halbieren. Champignons in Stücke, Zwiebel in Streifen schneiden. Ananas in Stücke schneiden.



2

Jus aus der Ananasdose behalten. Alle Zutaten ausser Käse in eine grosse Gratinform oder auf Blech geben, mischen, mit etwas Raclettegewürz bestreuen, evtl. salzen.



3

Käse in Streifen schneiden, über die Zutaten verteilen, nochmals würzen. Ananasjus aus der Dose darüber giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15–20 Min. backen, bis Käse goldgelb ist, servieren.

## EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



Weisse  
Champignons,  
frisch



McCormick  
Raclettegewürz,  
43 g



Blaue  
Kartoffeln,  
frisch



Coop Raclette nature,  
in Scheiben, (ca. 420 g)



Coop Ananasscheiben,  
4 Stück, 140 g



Zwiebel, frisch

Was Sie ausserdem benötigen:

- Salz



Oktober-Rezept  
Fleischlos



## Raclette-Gratin



### WUSSTEN SIE ...

... dass schon Wilhelm Tell in einer geselligen Runde Raclette gegessen haben könnte? Historische Quellen belegen, dass die Hirten im Mittelalter mit einer nahrhaften Portion Raclette den Tag ausklingen

liessen. Und noch heute ist ein Racletteabend der Inbegriff für Gemütlichkeit. Besonders schmackhaft und würzig wird Ihr Raclette mit der McCormick Raclettegewürzmischung.

Einfach und schnell. 

VE-BW 40-44/04