

## Pfannenraclette mit Äpfeln und Dörrfeigen



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Juliette Chrétien

**Zutaten:**

4 festkochende Kartoffeln  
Öl oder Butter zum anbraten  
1 kleine Stange Lauch  
1 Apfel  
150gramm Raclette Käse  
4 Dörrfeigen  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

**ZUBEREITUNG:**

Die Kartoffeln und den Lauch gut putzen und in dünne Scheiben schneiden. Bei mittlerer Hitze und einem Deckel auf der Pfanne 15-20min gar braten. In der Zwischenzeit den Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden, nach ca. 10min zu den Kartoffeln und dem Lauch geben. Nach weiteren 5min die Dörrfeigen, die vorher auch kleingeschnitten wurden, begeben. Bereits jetzt das Gemüse salzen. Zum Schluss den Raclettekäse darüber schmelzen und mit frischem Pfeffer servieren.

Rezept: Juliette Chrétien

Foto: Juliette Chrétien

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR **15%** AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !