Raclette Resteverwertung - 5 einfache Ideen

1. Der Raclette-Resteauflauf

Die wahrscheinlich einfachste Variante um deine Kartoffel-, Fleisch- und Käsereste auf einmal zu verarbeiten, ist ein Resteauflauf aus allen Zutaten. Dabei kannst du dich an meinem Rezept für Kartoffelauflauf mit Gemüse orientieren.

Gib alles in eine Auflaufform und rühre eine Sauce unter. Am einfachsten geht das, wenn du Milch mit Creme Fraiche, einer gepressten Knoblauchzehe und Gemüsebrühpulver verrührst.

Pssst…manchmal bereite ich sogar von allem etwas zuviel zu, um am nächsten Tag diesen Auflauf als Raclette Resteverwertung zaubern zu können. Auch meine Kinder lieben das. Ganz ähnlich funktioniert auch mein Nudelauflauf.

2. Das Bauernfrühstück

Pellkartoffel-Reste kannst du wunderbar mit anderem Gemüse in der Pfanne anbraten. Werden sie dann mit einem verquirlten Ei übergossen und stocken gelassen, entsteht ein köstliches Bauernfrühstück. Alternativ bereitest du einfach ein Omelett mit deinen Gemüseresten zu. Auch darein passen Schinken und Käse sehr gut.

3. Die Reste-Pfanne

Bei unseren Raclette-Abenden dürfen Kidneybohnen, Mais und Knoblauch nie fehlen. Um sie zu verarbeiten habe ich sie vor ein paar Jahren zu einer leckere Kidneybohnen-Pfanne verarbeitet. Dazu habe ich sie mit passierten Tomaten und Couscous gemischt.

Vielleicht hast du aber auch Nudeln übrig? Auch sie kannst du toll zu einer Raclette-Restepfanne verwerten. Brate sie einfach in etwas Butter mit den übrigen Zutaten an. Solch eine Freestyle Nudelpfanne ist ein echter Familienliebling.

4. Die Raclette-Pizza

Nicht nur im Pfännchen, auch am nächsten Tag in großer Form ist eine Raclette Pizza eine tolle Idee. Dafür rollst du einfach Pizzateig aus (hier findest du mein Pizzateig-Grundrezept) und bestreichst ihn mit passierten Tomaten. Darauf kommen dann alle Zutaten, die von deinem Raclette-Abend übrig sind. Salamischeiben, Pilze, Mais, Peperoni und natürlich jeglicher Käse eignen sich wunderbar als Belag.

5. Toast Hawai als Resteverwertung

Ganz ähnlich wie die Raclette-Pizza kannst du auch Toastbrotscheiben mit Raclette-Zutaten deiner Wahl belegen. Ich finde ja, dass es sich sogar lohnt mal nur dafür Raclette-Käse zu kaufen. Meine liebste Variante ist der Toast-Hawai, bei dem sich unter der Käseschicht eine süße Ananasscheibe und würziger Schinken treffen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.