

## Raclette-Idee: Rösti-Pfännchen aus dem Thermomix



🕒  
35 Min. + Wartezeit

👩‍🍳  
leicht

🍲  
8 Pfännchen

### Das Rösti-Pfännchen vereint Käse und Kartoffel schon im Raclette.

Was ist das urgemütlichste und entspannteste Silvester-Essen? Genau: das klassische Raclette. Wir haben für euch ein paar geniale Pfännchen entwickelt. Beim Genießen bleibt zum Jahreswechsel dann ganz viel Zeit, um sich gemeinsam eine schöne Zukunft auszumalen. Viel Glück!

Tipps und Ideen für einen leckeren Raclette-Abend findet ihr in unserer Rezeptsammlung „6 tolle Raclette-Idee“. Mit dabei sind:

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>600 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>650 g</b>	festkochende Kartoffeln
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	gemischte TK-Kräuter
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 100 g</b>	zerkleinerter Raclette- oder anderer Käse (z.B. Cheddar oder Edamer)
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Röstzwiebeln zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf geben. Kartoffeln waschen und abbürsten, in den Varoma geben. Varoma aufsetzen und Kartoffeln 30 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Abkühlen lassen und pellen. Mixtopf leeren.
2. Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./60 °C/Stufe 2 zerlassen. Kräuter hinzufügen und 10 Sek./Stufe 4 vermischen. Abgekühlte Kartoffeln in den Mixtopf zugeben und 20 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Salzen und pfeffern.
3. Röstmasse auf die Pfännchen verteilen und etwas flach drücken. Mit Käse bestreuen. Unter dem Raclettegrill backen, bis der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

### Nährwertangaben

Pro Pfännchen: ca. 125 kcal – 5 g E – 7 g F – 12 g KH