

# Samichlaus-Raclette

**Samichlaus, was kommt bei dir ins Pfännchen?  
Natürlich Äpfel, Nüsse und der Samichlaus geht auf Käsereise.  
Lassen Sie sich überraschen. Alles ist erlaubt und nichts verboten.**

## Zutaten

600–800g Raclettekäse,  
in Scheiben  
1 Orange  
1 Apfel  
1 TL Honig  
Zimt  
Nüsse, karamellisiert  
200g gekochte Teigwaren  
100g Specktranchen  
100g Sauerkraut, gekocht  
Essiggemüse  
600g Kartoffeln,  
frisch gekocht  
Paprika, Pfeffer, Curry

## Zubereitung

Etwa 45 Minuten

- 1** Raclettekäse auf eine Platte legen. Die Orangen schälen und filetieren. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Honig beträufeln und mit Zimt bestreuen.
- 2** Sämtliche Zutaten in separate Schüsseln geben. Kartoffeln in einen mit einer Serviette ausgelegten Korb legen und zudecken.
- 3** Racletteofen vorheizen. Käse, alle Zutaten und Gewürze auf den Tisch stellen. Käsescheiben ins Pfännchen legen, nach Lust und Laune belegen und im Racletteofen schmelzen.
- 4** Den geschmolzenen Käse auf den Teller schaben, würzen. Kartoffeln und Essiggemüse nach Wahl dazu geniessen.

## Tipp

Mandarinen, Birnenscheiben oder Senffrüchte passen auch zum Samichlaus-Raclette.

