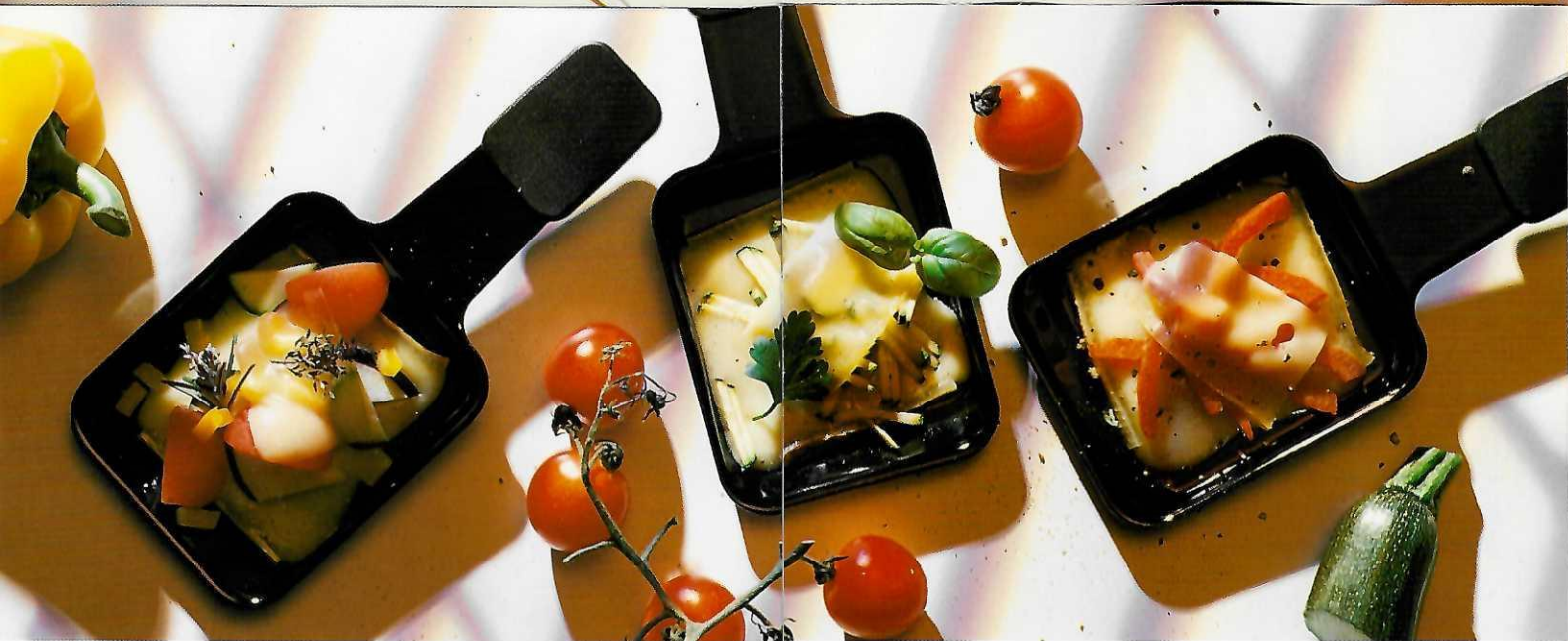


RACLETTE IM SOMMER

Das entspannendste Rezept der Feriensaison heisst zuhause bleiben und zusammen geniessen. Am schönsten draussen auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten. Der Sommer liefert von A bis Z die feinen Zutaten dafür: Aubergine, Fenchel, Gurken, Pâtissons, Peperoni, Stangensellerie, Spitzkabis, Tomaten und Zucchini. Feine Kräuter wie Basilikum, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut und andere setzen duftende Akzente. Und ein

kühler Weissler oder Rosé bringt Frische in den Sommerabend. Wenn Sie's südlich mögen, sollten Sie Raclette à l'italienne probieren: Auberginenscheiben leicht salzen, Saft ziehen lassen, gut trockentupfen und mit Kräuteröl* bepinseln. Erst oben auf der Grill- oder Steinplatte leicht braten, dann in die Pfännchen legen, mit Tomatenscheiben, Basilikum, gehackten Eiern und Raclettekäse belegen und unten überbacken.



BETHLIS DÜRENANG

Gemüserösti

Vorbereitung: Raffeln Sie Zucchini samt Schale, streuen etwas Salz dazu und lassen sie in einem Sieb Saft ziehen. Pressen Sie die Zucchini gut aus, würzen kräftig mit frischem Knoblauch, Basilikum und Peterli und formen daraus kleine flache Burger.

Am Tisch: Pfännchen mit etwas Knoblauchbutter bestreichen, Zucchiniburger hineingeben und oben auf der Grill- oder Steinplatte erst etwas braten. Dann mit Raclettekäse belegen und unten überbacken.

RACLETTE PROVENÇALE

Vorbereitung: Bereiten Sie aus Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, frischem Thymian und Rosmarin ein würziges Ratatouille zu.

Am Tisch: Ratatouille in die heissen Pfännchen geben, mit Raclettekäse belegen und überbacken. Dazu servieren Sie Knoblauchbrot*.

RACLETTE «ERSCHTE OUGSCHTE»

Vorbereitung: Rösten Sie rote Peperoni im heissen Backofen, bis die Haut Blasen wirft. Unter einem feuchten Tuch erst erkalten lassen, danach enthäuten und in breite Streifen schneiden.

Raclettekäse in die Pfännchen geben, Peperonistreifen kreuzweise darauf legen, mit grob gemahlenem Pfeffer würzen, überbacken. Dazu Kartoffeln aus dem Dampf servieren.

Tip: Wenn's schnell gehen soll, verwenden Sie Peperonisalat aus dem Glas.

*Rezept Knoblauchbrot

Frische Baguettes alle 5 cm einschneiden. Knoblauchbutter in die Einschnitte streichen, in Folie verpacken. Auf der Grill- oder Steinplatte unter Wenden backen, bis das Brot schön knusprig ist.

