

Gemüsegewähe mit Schafs-Raclette

Ofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Kuchenteig mit Senf bestreichen.

Gemüse, Peperoncini, Knoblauch und Ingwer andünsten, Majoran und korsische Kräutermischung dazu geben und mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Das angegünstete Gemüse auf dem Kuchenteig verteilen.

Schafs-Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben und über das Gemüse geben.

Zirka 30 Minuten bei 200 Grad backen.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 11 29 · 4312 Magden

Aktion
Gültig vom 20. März bis 3. April 2018

Fleischkäse geschnitten Eigenprodukt, 100g	Fr. 2.00 statt Fr. 2.50
Bärlauchbratwurst vac. Eigenprodukt, 100 g	Fr. 1.84 statt Fr. 2.30
Kalbs-Schnitzel paniert Schweiz, 100 g	Fr. 5.28 statt Fr. 6.60
Kalbfleischvögel Schweiz, 100 g	Fr. 3.20 statt Fr. 4.00

SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Beilage.

Essen
Geniessen
Entspannen

Baslerstrasse 14
5080 Laufenburg
Telefon 062 874 00 84
www.leuenberger-ag.ch

LEUENBERGER AG
Whirlpool- & Pflanzenwelt

HotSpring
Whirlpools · Saun



Für zwei Personen:

Kuchenteig ausgewählt, Durchmesser 32 cm, aus 100 % Dinkelmehl

350 Gramm Gemüse (Rübli, Fenchel, Lauch, Tomaten, Champignons/frei nach Wahl)

200 Gramm Schafs-Raclettekäse am Stück

Senf, Kräuter (zum Beispiel frischer Majoran und korsische Kräutermischung), eine kleine Peperoncini (entkernt), Knoblauch und Ingwer.

Bei 4 Personen zusätzlich einen Salat servieren.

Zubereitung:
ca. 45 Minuten