

Pikantes Raclette - Brot aus dem Ofen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 1:10 h
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 1:18 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '78', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '1:10 h', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Der schnelle, leckere, pikante Snack für den Abend

Zutaten

- 4 große Scheiben rustikales Bauernbrot
- 250 g Raclettekäse in Scheiben
- 120 g rote Zwiebeln in dünnen Scheiben
- 1 frischer, roter Gemüsepaprika
- 1 El Kapern, grob gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 El fein geschnittene Chili Schote
- Etwas Olivenöl
- Etwas milde Paprikapaste

Zubereitungsart

Schritt1

Den Gemüsepaprika putzen und vierteln. In wenig Öl auf der Hautseite ca. 1 min. scharf braten, Farbe nehmen lassen. Herausnehmen und die Haut abziehen, in Streifen schneiden.

Schritt2

In der gleichen Pfanne, die roten Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Chili in etwas Öl glasig angehen lassen.

Schritt3

Die Kapern und die Paprikastreifen für ca. 2 min. dazu geben., schwitzen.

Schritt4

Das Bauernbrot zunächst dünn mit der Paprikapaste bestreichen und das Zwiebel - Paprikagemüse „mittig“ verteilen.

Schritt5

Alles üppig mit den Raclette Käsescheiben bedecken und für

Schritt6

6 - 8 min. in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt7

(Mittlere Schiene)

Schritt8

Danach sofort servieren

Tags: einfach, fleischlos, pikant, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikantes-raclette-brot-aus-dem-ofen/>