

RACLETTE MIT BRATENRESTEN UND GRÜNKOHL

RACLETTE MIT BRATENRESTEN UND GRÜNKOHL

Vielleicht habt ihr jetzt schon Bratenreste, vielleicht erst nach Weihnachten. Wenn ihr Raclette und Resteverwertung kombinieren möchtet, dann wird euch dieses Rezept auf jeden Fall gefallen. Grünkohl, Zwiebeln, ein paar Champignons und Reste vom Schweinebraten verschwinden unter einer Scheibe Raclettekäse. So einfach und so gut! Damit die Reste vom Weihnachtsbraten bis zu Silvester halten werden sie am besten eingefroren.

Ich bin übrigens weiterhin ganz begeistert von unserem [Tefal Raclettegrill](#) – der ist nämlich lang und schmal – so nimmt er auf dem Tisch nicht zu viel Platz weg. Außerdem lässt sich die Teppan Yaki Grillfläche super einfach reinigen.



Zutaten für 2 Personen:

400g Grünkohl, z.B. nach [diesem Rezept](#)

150g Bratenreste

1 Zwiebel

2-3 Champignons

Für 4 Personen – Teil von diesem Raclette Abend

Zubereitung:

Etwas Grünkohl in eine Pfanne geben und mit Zwiebelwürfeln, Champignonscheiben und Bratenresten belegen.



Alles unter einer Scheibe Käse verstecken und so lange unter den Raclettegrill schieben, bis der gewünschte Schmelzgrad erreicht ist.

Viel Spaß beim Raclette!

Was sonst noch so auf dem Tisch stand:

