



seiler raclette®

KÜRIS-WÄHE



ZUTATEN

für 4 Personen

200g	Mehl
¾TL	Salz
80g	Butter
0,75dl	Wasser
1EL	Essig
2	Schalotten, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
600g	Kürbis, in Würfeln
0,5dl	Gemüsebouillon
150g	Seiler Raclette nach Wahl, gewürfelt
2EL	Quittengelée, erwärmt

ZUBEREITUNG

Teig: Mehl und Salz mischen, Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. 30 Minuten in Folie gewickelt kühl stellen.

Belag: Schalotten, Knoblauch und Kürbis in Butter andämpfen, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5 bis 10 Minuten knackig garen. Flüssigkeit ohne Deckel einkochen. Kürbis abschmecken, auskühlen lassen.

Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Im ausgebutterten Blech auslegen und Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen. Kürbis auf dem Teigboden verteilen. Raclettekäse darüber verteilen. Quittengelée darüberträufeln.

220 °C, unterste Rille, 25 bis 30 Minuten.