



Schweizer Raclette - Küchlein mit Birnen und Walnüssen

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Tolle, warmer Snack zum Glas Wein, fruchtig, nussig, pikant

Zutaten

- 3 Schalotten in dünnen, halben Scheiben
- 350 g geschmackvolle Birnen, geschält, entkernt, geviertelt, in Scheiben
- 6 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter
- 1 ½ EL Ahornhonig
- Etwas Zitronensaft
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 75 g Walnüsse, zur Hälfte gehackt
- 250 g feinschmelzender Schweizer Raclette - Käse grob geraspelt
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schälchen Kresse

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200° C vorheizen

Schritt2

Das Brot toasten und 12 Taler mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Als Boden in die ausgefetteten Muffin Mulden legen.

Schritt3

Die Butter mit dem Zitronensaft, dem Ahornhonig und frisch geriebener Muskatnuss erhitzen, zunächst die Zwiebeln dazu geben, etwas Zeit versetzt die Birnenscheiben.

Schritt4

Kurz zusammen anschwitzen, abkühlen lassen.

Schritt5

Die Hälfte vom Käse, dann die gehackten Walnüsse, und die Schalotten - Birnen einfüllen, verteilen.

Schritt6

Schließlich den restlichen Käse mit einer halben Walnuss und etwas geträufelten Ahornhonig und frisch gemahlenem Pfeffer.

Schritt7

Die Küchlein nunmehr im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene etwa 10 - 12 min. goldbraun backen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-raclette-kuechlein-mit-birnen-und-walnuessen/>