



Raclette-Leftover-Tart – das Beste aus den Resten!

Nach einem gemütlichen Raclette-Abend bleibt fast immer etwas übrig: ein paar Kartoffeln, ein paar Scheiben Käse, Essiggürkli, vielleicht sogar noch Würstli vom Tischgrill. Anstatt alles in den Kühlschrank zu stopfen und dann doch irgendwann wegzuwerfen – mach daraus was Neues! Diese Raclette-Leftover-Tart ist perfekt, um die Reste kreativ zu verwerten. Sie ist blitzschnell gemacht, knusprig, würzig und schmeckt fast noch besser als das Raclette selbst. In meinem Video mache ich die Tart mit Raclettekäse, Birne und Honig – eine einfache, aber göttliche Kombi. Du kannst sie beliebig anpassen mit allem, was noch so vom Vortag übrig ist.

Zutaten für 1 Blech

- 1 Rolle Blätterteig
(rechteckig, für ein Backblech)
- 6–8 Scheiben Raclettekäse
- 1 reife Birne, in dünne Scheiben oder
Schnitze geschnitten
- 2 EL Honig
- Etwas Raclettegewürz
- 1 Vollei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

1. Ofen vorheizen auf 150 °C Umluft.
2. **Blätterteig vorbereiten**
Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. **Belegen**
Zuerst die Raclettekäsescheiben gleichmässig auf dem Teig verteilen. Dann die Birnenschnitze darüberlegen. Mit Honig beträufeln und grosszügig Raclettegewürz darüberstreuen.
4. **Ränder formen**
Den Blätterteigrand rundherum leicht einklappen und mit verquirltem Ei bestreichen.
5. **Backen**
Für ca. 25–35 Minuten im Ofen goldbraun und knusprig backen.
6. **Servieren**
Am besten noch warm – schmeckt herrlich mit einem Glas Weisswein oder einem kleinen Salat dazu.

Tipp

Wenn du vom Raclette noch gekochte Kartoffeln, Speck, Mais oder Essiggürkli übrig hast – schnippel alles klein und ab damit auf die Tart. Funktioniert mit fast allem.

Weinempfehlung

Carmelin Petite Arvine
du Valais AOC



<https://www.denner.ch/de/weinshop/carmelin-petite-arvine-du-valais-aoc-p1026478?q=Carmelin+Petite+Arvine++du+Valais+AOC>