



In 15 Minuten: Raclette Kartoffeln aus dem Airfryer

Schnelle Raclette-Kartoffeln aus dem Airfryer sind das ultimative Feierabend-Soulfood für stressige Tage. Vorgekochte Kartoffeln, saure Essiggurken und echter Raclette-Käse vom Laib verwandeln sich in unter 15 Minuten in eine sündhaft leckere, unkomplizierte Mahlzeit, wenn nach einem langen Arbeitstag die Energie fehlt.

Zutaten

- Gekochte Kartoffeln vom Vortag oder frisch vorgekocht
- Guter Raclette-Käse vom Laib kein Plastik-Scheiblettenkäse!
- Essiggurken
- Schinken- oder Speckwürfel
- Etwas Pflanzenöl
- Raclette-Gewürz
- Dazu: Ein kleiner frischer Beilagensalat

Zubereitung:

Vorbereiten & Anrösten:

Die gekochten Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden. Wichtig: Sie sollten trocken sein. In den Airfryer-Korb geben, mit einem kleinen Esslöffel Öl benetzen und bei 190 °C für ca. 10–12 Minuten vorrösten, bis sie leicht Farbe annehmen.

Würzen & Belegen:

Den Korb kurz herausziehen. Erst jetzt das Raclette-Gewürz über die Kartoffeln geben (damit es nicht verbrennt und bitter wird). Essiggurken in Scheiben darauf verteilen, Schinkenwürfel und das Ganze mit dem Käse belegen.

Schmelzen:

Nochmals für 3 bis 5 Minuten in den Airfryer geben, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist und blubbert. (Achtung vor dem Heißluft-Orkan: Drücke die Käsescheiben leicht zwischen die Kartoffeln, damit das Gebläse sie nicht wegbläst!)

Servieren:

Sofort heiß genießen, dazu einen knackigen grünen Salat reichen.