Meeresfrüchte und Raclette Le Fribourg aux Herbes de Saint Bernard

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **5-10 min.**

Zutaten

- 200g Raclette le Fribourg aux Herbes de Saint Bernard
- 2 Lauchstangen
- 80g Bordeaux-Butter mit Algen
- 200g Meeresfrüchte Gil du Sud
- 1 Zitrone

Zubereitungschritte

1. Waschen Sie den Lauch und schneiden Sie ihn anschließend in dünne Ringe.
2. Schneiden Sie Scheiben vom Raclette Le Tsalé in der Größe des Pfännchens.

3. Bereiten Sie ein Lauchfondue zu: Schmelzen Sie die Bordeaux-Butter mit Algen in einem Topf und geben Sie den fein geschnittenen Lauch hinzu.
4. Geben Sie einen Esslöffel Lauchfondue auf den Boden eines Pfännchens.
5. Bedecken Sie es mit einem Stück Raclette le Tsalé aux Herbes de Saint Bernard
6. Tupfen Sie die Meeresfrüchte trocken und geben Sie den Gegenwert eines Löffels auf das bereits im Pfännchen befindliche Käsestück.
7. Mit einer kleinen Messerspitze Zitronensaft abschmecken.
8. Kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.