

# Feine Genussmomente mit Brunos

## Raffiniertes Raclette



Das süsse Kumquatkompott sowie die knusprigen Topinamburchips harmonieren ausgezeichnet mit der intensiven Aromatik des Raclettekäses.



30 Minuten



4 Portionen

### Zutaten

ca. 2 dl	Bruno's Salatsauce Naturelle
200 g	Frühkartoffeln
100 g	Topinambur
8 Stk.	Kumquats
½ Stk.	Rote Zwiebel
200 g	Rotkohl
200 g	Raclette Käse
50 g	Zucker
20 g	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Kartoffeln für ca. 20 min im Wasserbad weich kochen. 2. Topinambur mit Schale hobeln, anschliessend in 180°C vorgeheizter Fritteuse goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 3. Kumquats waschen in feine Scheiben schneiden und mit Zucker und 1 dl Wasser aufkochen. 4. Rotkohl und rote Zwiebel fein aufschneiden und mit gehacktem Schnittlauch an Bruno's Salatsauce Naturelle marinieren & auf Teller anrichten. 5. Kartoffeln halbieren und zum Salat geben. 6. Mit den Kumquats und Topinamburchips ausgarnieren. 7. Raclette Käse im 200°C vorgeheizten Ofen gratinieren und in separatem Geschirr servieren.

**Wir wünschen ä Guetä!**



[brunosbest.ch](http://brunosbest.ch)