Peperoni-Raclette mit Oliven

Der gutschmelzende Raclettekäse lässt sich nicht nur nach traditioneller Art geniessen. Auch auf Gratins oder einfach in Peperonihälften gefüllt, schmeckt er ausgezeichnet. Oliven verleihen ihm südländischen Charme, das passt ganz gut zu dieser urtypischen Schweizer Spezialität. Tipp: Die feine Rinde sollte nicht weggeschnitten werden, sie ist würzig und wird beim Schmelzen leicht knusprig.

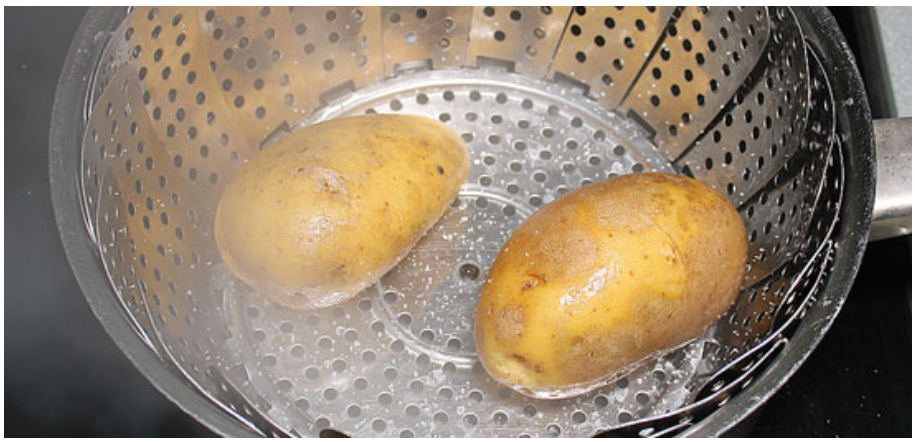
Zutaten (pro Portion)

1	Spitzpeperoni, ca. 150g
140g	Raclettekäse, 2 Scheiben
50g	Zwiebel
10	grüne Oliven
	Pfeffer, Paprika
2	Kartoffeln festkochend
	Salz
	Silberzwiebeln
	Cornichons

Zubereitung

Kartoffeln unter fliessendem Wasser abbürsten, mit der Schale ins Dampfsieb geben und gut salzen. Je nach Sorte und Grösse 20 bis 30 Minuten zugedeckt garen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Peperoni längs halbieren, Kerne und die weissen Häutchen entfernen. Den Stielansatz kappen, aber nicht herausschneiden. Zwiebel hacken. Raclettekäse klein würfeln und mit der gehackten Zwiebel vermischen. In die Peperonihälften einfüllen und leicht festdrücken. Oliven zu Scheiben schneiden und auf den Käse legen.

Ca. 25 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken. Zusammen mit den Kartoffeln auf einem heissen Teller anrichten, mit Pfeffer und Paprika würzen und möglichst rasch servieren.