



## Vegetarisches Raclette



### Zutaten (Menge je nach Portionen)

Kartoffeln  
Süßkartoffeln  
Möhren  
Zucchini  
Auberginen  
Paprika  
Zwiebeln  
Mais  
  
Brot  
  
Feta  
Mozzarella  
Geriebener Käse  
Raclette Käse  
  
Öl  
  
Soßen und Dips

### Zubereitung

Kartoffeln und Süßkartoffeln vorher kochen. In Scheiben können sie aufs Raclette gelegt werden oder kleingeschnitten in die Pfännchen.

Zucchini, Auberginen und Paprika waschen. Paprika für die Pfännchen in kleine Stücke schneiden. Zucchini und Aubergine können in Scheiben auf dem Raclette angebraten werden.

Möhren und Zwiebeln schälen. Die Möhren in dünne Streifen schneiden und auf dem Raclette anbraten. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in die Pfännchen geben.

Nach Belieben mit Käse überbacken.

Eventuell ist etwas Öl zum Anbraten notwendig.