



Walliser Raclette AOP

## Das Trendrezept

Die Königin der Walliser Früchte und Walliser Raclette haben Freundschaft geschlossen – Walliser Raclette AOP trendig in Raclettepfännchen zubereitet.

### ■ Zubereitung

**1** Apfelwein und Zucker aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Die vorbereiteten Aprikosen begeben und im Sud mehr ziehen als köcheln lassen. Das dauert etwa 5 bis 10 Minuten.

**2** Pfanne vom Herd nehmen, Aprikosen im Sud abkühlen lassen, herausheben und auf einer Platte anrichten, mit Zitronenpfeffer würzen und mit Zitronenmelisse bestreuen. Zum Raclette servieren.

### ■ Zutaten für 4 Personen

- 3 dl Apfelwein
- 2 Esslöffel Zucker
- 500 g Walliser Aprikosen, halbiert und entsteint
- Zitronenpfeffer (beliebig)
- Blätter von Zitronenmelisse (beliebig)
- 800 g Walliser Raclette AOP in Scheiben geschnitten

### ■ Tipp

Walliser Raclette AOP kann sehr gut in Raclettepfännchen zubereitet werden. Es ist jedoch darauf zu achten, dass der Käse nicht zu stark und zu lange erhitzt wird.

Wer mag kann die Aprikosen nach Walliser Art mit einem Löffel Abricotine aromatisieren oder den Aprikosenbrand separat als kleinen, feinen Verdauer servieren.