HEY, DU DA

takeoff in 15 minutes!

Summertime-Raclette-Party

mit Laetitia, Mej, Anaïs, Leonardo, Quinn und Lionel

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENE
STYLING & PRODUKTION: MARION MICHELS

Swissness mit Gusto!

Kinder lieben Traditionen, auch bei 30° im Schatten! Raclette ist angesagt … Hauptsache kreativ und massgeschneidert!

Raclette SUISSE

GEWINNSPIEL RACLETTE SUISSE

Gewinnen Sie für Ihre Sommerparty eine von HUNDERT Geschenkpackungen mit je sechs Raclette-pfännchen und 1,5 kg feinstem Schweizer Raclettekäse.

FIRST COME, FIRST SERVED!
Spielen Sie mit auf unserer Website www.latavola.ch!

REZEPTE VON OBEN LINKS NACH UNTEN RECHTS

SPECK-ANANAS-RACLETTE

1 PORTION

ZUTATEN

1 Scheibe Raclettekäse
1 Scheibe Ananas, frisch, vorgegrillt
1 Scheibe Frühstücksspeck, vorgebraten

SALAMI-OLIVEN-RACLETTE

1 PORTION

ZUTATEN

1 Scheibe Raclettekäse
3 Scheiben Salami
2 Oliven
1 Strauchtomate

WASSERMELONEN-SPECKWÜRFEL-RACLETTE

1 PORTION

ZUTATEN

1 Scheibe Raclettkäse
1 El Speckwürfel, vorgebraten
1 Wassermelonenbalken, vorgegrillt

WACHTELEIER-TOMATEN-PEPERONI-RACLETTE

1 PORTION

ZUTATEN

1 Scheibe Raclettekäse
2 Wachteleier
1 Strauchtomate
5 Stücke Peperoni, gelb, vorgegrilt

BANANEN-SPECKROLLEN-RACLETTE

1 PORTION

ZUTATEN

1 Scheibe Raclettkäse
1 Mini-Banane, vorgebraten
1 Scheibe Frühstücksspeck, vorgebraten

CHAMPIGNON-POULETFLÜGELI-RACLETTE

1 PORTION

ZUTATEN

1 Scheibe Raclettekäse
1 Pouletflügeli, vorgebraten
3 Champignons, vorgebraten

CIPOLLATA-SCHINKEN-PEPERONI-RACLETTE

1 PORTION

ZUTATEN

1 Scheibe Raclettekäse
1 Cipollata, vorgebraten
1 Scheibe Schinken, leicht vorgebraten
Peperoniwürfel

KALBSFLEISCHBOULETTEN-RACLETTE

12 PORTION

ZUTATEN

12 Scheiben Raclettekäse

KALBFLEISCHBOULETTEN

600 g Kalbfleisch, gehackt
1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
1 dl Milch
1 Zwiebel, geschält, fein gehackt
2 El Bratbutter
1 Ei
Salz, Pfeffer

Zubereitung

KALBFLEISCHBOULETTEN

Das Brötchen in der Milch einweichen. Die Zwiebel in wenig Bratbutter andünsten. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen, das Hackfleisch hinzugeben und mit dem gut ausgedrückten Brötchen und der angedünsteten Zwiebel verkneten. Mit nassen Händen aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und in der heissen Bratbutter goldbraun braten.

Ich wünsche dir
bei du mit 1000
Bubblen fliegen
Karte.

HALOMENSCH
ICH BIN LIONEL

Ich wünsche dir viele Maileg sachen zum Beispiel: Hase oder Maus.

«Ich wünsche dir, dass Du mit 1000 Ballonen fliegen kannst!»

Sommerwunsch von Mej für alle La Tavola-Leser