

Raclette-Einkaufsliste

Obst & Gemüse



Ananasstücke
Avocado
Äpfel
Birnen
Cherry-/Strauchtomaten
Frühlingszwiebeln
Getrocknete Tomaten
Orangen
Paprika
Pilze (Champignons)
Kartoffeln
Zwiebeln

Konserven



Ananasstücke
Cornichons
Mais
Kapern
Kichererbsen
Kidneybohnen
Oliven ohne Stein
Riesenbohnen in Tomatensauce
Rotkohl
Sauerkraut

Saucen & Dips



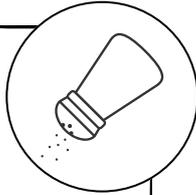
Aioli
Aufstriche
Curry-Gewürz Ketchup
Frischecreme Kräuter (vegan)
Kräuterquark
Pesto
Tomatenketchup
„vegane“ Mayo ohne Ei

Käse



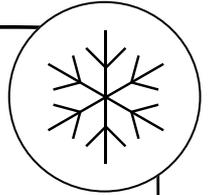
Bergkäse
Camembert
Emmentaler gerieben
Feta Kräuter (24/7 Bio)
Gouda
Mozzarella
Raclette-Käse
Scamorza
Veganer Käse
Ziegenkäse

Gewürze



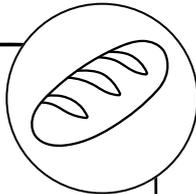
Basilikum
Currypulver
Hefeflocken
Knoblauch
Paprikapulver
Rosmarin

Aus der Kühlung



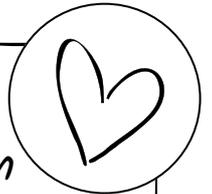
Artischockenherzen
Bacon
Blattspinat (tiefgekühlt)
„Bratwürstchen“ vegan
Beerenmischung (tiefgekühlt)
Hefewürfel (für Pizzateig)
Putenfleisch
Rote Bete (tiefgekühlt)
Salami
Schinken
Seitan
Tofu

Sonstiges



Baguette
Bratöl
Dinkel-Crunchy
Kimchi
Kokoschips
Pistazienkerne
(Fertig-) Pizzateig
Preiselbeeren
Roggenbrot
Tomatensoße
Walnuskern
Zwiebeln

Platz für eigene Zutaten



Tipp:

Man rechnet pro Person circa mit:
200-250 g Käse | 120-150 g Wurst/Fleisch | 150 g Kartoffeln

