

Montagnolo-Raclette-Pfännchen mit Kartoffeln, Speck und Pflaumen

ZUTATEN FÜR 12 PFÄNNCHEN:

250 g **Montagnolo**
800 g Kartoffeln
12 getrocknete Pflaumen
12 Scheiben Frühstücksspeck



ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen Pflaumen klein würfeln. Speckscheiben halbieren und auf der Grillplatte des Raclette-Gerätes knusprig auslassen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen.
2. Kartoffeln etwas auseinanderbrechen. Montagnolo in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln, Pflaumen und Speck in Raclette-Pfännchen verteilen. Montagnolo darüberstreuen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 5 Minuten überbacken.

TIPP: Wer keine Pflaumen mag, kann auch getrocknete Soft-Datteln oder Soft – Aprikosen verwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 40 Minuten.
Pro Pfännchen ca. 920 kJ, 220 kcal. E 5 g, F 16 g, KH 13 g

© Käserei Champignon by House of Food