

CAMBOZOLA-Apfel Raclette

ZUTATEN FÜR 4 (8 PFÄNNCHEN):

250 g CAMBOZOLA
2 Äpfel
100 g Walnüsse
100 g getrocknete Cranberrys
2 EL Honig



ZUBEREITUNG:

1. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
2. Apfelscheiben, Cranberrys und Walnüsse in die Raclette-Pfännchen verteilen. CAMBOZOLA darüberlegen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 3-5 Minuten überbacken. Mit Honig beträufeln.

Guten Appetit!

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Gesamtzeit: 15 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 268,2 kcal/1116,8 kJ | E 9,2 | F 17,9 | KH 16,8