

CAMBOZOLA-Garnelen Raclette

ZUTATEN FÜR 4 (8 PFÄNNCHEN):

250 g CAMBOZOLA
225 g Garnelen (TK)
4 Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Garnelen anbraten: Die Garnelen im Kühlschrank oder in kaltem Wasser auftauen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen dazugeben und ca. 10 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
3. Garnelen und Frühlingszwiebel in die Raclette-Pfännchen verteilen. CAMBOZOLA darüberlegen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 3-5 Minuten überbacken. Mit rotem Pfeffer garnieren.

Guten Appetit!

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Gesamtzeit: 25 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 193,8 kcal/806,3 kJ | E 15,4 | F 13,5 | KH 2,3