



Mediterranes Raclette

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	0.25 St.
Cherrytomaten	100 g
Basilikum, frisch	10 g
Mozzarella	1 St.
Olivenöl	1 EL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Mozzarella abgießen und in Stücke zupfen.
2. In einer Schüssel Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Salz vermengen.
3. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen mit Zucchini und Tomaten belegen. Basilikum-Mozzarella darüber verteilen und ca. 10 Min. überbacken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	116 kcal
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	9 g