



# 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