



Raclette Hawaii

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas Stücke aus der Dose	150 g
Kochschinken	100 g
Raclette-Käse	4 Scheiben
Currypulver	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne, Sieb

1. Ananas in ein Sieb abgießen. Kochschinken in Streifen schneiden.
2. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen mit Ananas und Kochschinken füllen. Jeweils eine Scheibe Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. goldbraun überbacken.
3. Raclette Hawaii mit Currypulver würzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	61 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	2 g