



Raclette-Pfännchen mit Garnelen und Ananas

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🍲 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rotgarnelen, gekocht	100 g
Ananas Stücke aus der Dose	100 g
Currypulver	0.25 TL
Raclette-Käse, Rosa Pfeffer	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Sieb

1. Garnelen am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Ananas in ein Sieb abgießen. In einer Schüssel Garnelen mit Ananas und Currypulver vermengen.
2. Raclette-Gerät vorheizen. Pfännchen jeweils mit Garnelen und Ananas belegen. Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. überbacken.

Guten Appetit!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	56 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	2 g