



Raclette Pfännchen mit geräucherter Entenbrust und Birne



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	1 St.
Entenbrustfilet, geräuchert	100 g
Wildpreiselbeeren	4 TL
Raclette-Käse, Rosa	4
Pfeffer	Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne

1. Birne waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Scheiben schneiden.
2. Raclette-Gerät vorheizen. Pfännchen jeweils mit geräucherter Entenbrust und Birnenscheiben belegen. Wildpreiselbeeren darauf verteilen, eine Scheibe Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. backen.

Guten Appetit!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	164 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	2 g