



Raclette Pfännchen mit Kartoffel, Cornichons und Röstzwiebeln



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. 100
festk. g

Salz

Cornichons 8 St.

Röstzwiebeln 4 EL

Raclette-Käse, Trüffel 4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen.
2. Cornichons abgießen und nach Belieben halbieren. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Schale in Scheiben schneiden.
3. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen mit Kartoffelscheiben auslegen. Cornichons und Röstzwiebeln darauf verteilen. Eine Scheibe Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. goldbraun überbacken.

Guten Appetit!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	68 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g