



Raclette Pfännchen mit Nudeln

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Makkaroni 80 g

Raclette-Käse, Trüffel 4 Scheiben

Röstzwiebeln 4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, kleine Pfanne, Sieb

1. In einem Topf etwa 1 l Salzwasser aufkochen. Macaroni im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Raclette-Gerät vorheizen. Pfännchen jeweils mit Macaroni füllen. Mit Raclette-Käse belegen und ca. 10 Min. überbacken. Mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person. Statt Trüffel-Raclette-Käse kannst du auch einen anderen Käse wie Gouda verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	118 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g