



Raclette-Pfännchen mit Pilzen und Balsamico-Zwiebeln

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	150 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Öl	1 EL
Zucker	
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Salz	
Raclette-Käse, Kräuter	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne, Küchenkrepp

1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebelspalten darin ca. 5 Min. farblos anschwitzen. Zwiebel zuckern und mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen. Kurz durchschwenken und salzen.
3. Raclette-Gerät vorheizen. Pfännchen jeweils mit Pilzen und Balsamico-Zwiebeln belegen. Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. überbacken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	63 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	4 g