



Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 5 Personen

Internationale Raclettepfännchen

Für die asiatische Pfanne:

40 g Lien Ying Eier Mie Nudeln

1 Garnele, gebraten und klein geschnitten (optional)

0.5 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

Etwas Lien Ying Asia-Gemüse

Nach Belieben Lien Ying Chilisauce extra scharf

Etwas Frühlingszwiebel

Etwas Gouda Käse

Für die mexikanische Pfanne:

3 Stück(e) Don Enrico Tortilla Chips Salt

Nach Belieben Don Enrico Kidney Beans in Chilli Sauce

Etwas Mais

Nach Belieben Don Enrico Green Jalapeño Chillies
medium hot

Etwas geriebener Gouda

Für die griechische Pfanne:

35 g gebratenes Gyros

1 Esslöffel Liakada Grüne Gewürzoliven Sorte Chalkidiki
ensteint

Etwas Feta

1 Esslöffel Tsatsiki

1 Esslöffel Zwiebel, fein gehackt

Für die italienische Pfanne:

1 Stück(e) Pizzateig

1 Teelöffel Leverno Pesto di Basilico

2 Cherrytomaten

Etwas Mozzarella

Etwas Rucola

Für die orientalische Pfanne:

Al Amier Falafel Mix

Etwas gewürfelter Halloumi

Etwas gehackter Koriander

1 Esslöffel Al Amier Zahluk Aubergine Creme

1 Esslöffel gewürfelte Aubergine

Asiatische Pfanne für Raclette:

1. Mie Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Das Raclette-Pfännchen ggf. leicht einfetten und mit den Mie Nudeln füllen. Optional klein geschnittene Garnele dazugeben. Asia Gemüse darüber geben und Sojasauce über die Zutaten in dem Pfännchen träufeln. Nach Belieben Käse hinzufügen und dann das Pfännchen unter dem Raclette-Grill schmelzen lassen. Nach Belieben mit Chilisauce und Frühlingszwiebel verfeinern.

Mexikanische Pfanne für Raclette:

1. Tortilla Chips in kleine Stücke brechen und in das Raclette-Pfännchen legen. Kidneybohnen, Mais und Jalapeños dazugeben. Über alles den Käse verteilen. Pfännchen unter den Raclette-Grill geben.

Griechische Pfanne für Raclette:

1. Gyros in das Raclette-Pfännchen geben. Oliven klein schneiden und mit den Zwiebeln zum Gyros geben. Tsatsiki und Feta hinzufügen. Pfännchen unter den Raclette-Grill geben.

Italienische Pfanne für Raclette:

1. Den Pizzateig in dem Raclette-Pfännchen auslegen. Pesto di Basilico auf dem Teig verteilen. Cherrytomaten

klein schneiden und darüber geben sowie den Mozzarella.
In den Raclette-Grill geben. Danach die Mini Pizza mit
Rucola belegen.

Orientalische Pfanne für Raclette:

1. Falafeln nach Packungsanleitung zubereiten. 1-2
Falafeln in dem Pfännchen zerkleinern. Darüber den
Halloumi und die Aubergine verteilen. Koriander
dazugeben. In den Raclette-Grill geben und danach die
Auberginesauce zu dem Pfännchen servieren.