



Raclettepfännchen

BBQ Pfanne:

angebratenes Rindfleisch (z.B. Hackfleisch)

Don Enrico Tomato Chili Tex Mex BBQ Sauce

Don Enrico Kidney Beans natural

Geriebener Käse/ Raclette Käse

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 5 Personen

Hähnchen Curry Pfanne:

angebratene Hähnchenbruststreifen

Djamela Curry Ananas Sauce

Geriebener Gouda/ Raclette Käse

Knoblauch Pfanne:

angebratene Garnelen oder Surimi

Knoblauch Sauce

gehackte Zwiebeln

geriebener Parmesan

Pesto Gnocchi Pfanne

Gekochte Gnocchi

Cherrytomaten

halbierte Mozzarella Kugeln

Leverno Pesto di Basilico

Trüffel Kartoffel Pfanne

gekochte Kartoffeln, in Scheiben geschnitten

geriebener Käse/ Raclette Käse

Trüffel Öl

Raclettepfännchen

1.

Die vorbereiteten Zutaten in die Pfännchen geben. Je nach Geschmack die jeweiligen Zutaten hinzufügen und mit Käse bestreuen.

Die Pfännchen unter das Raclette-Gerät schieben und backen, bis der Käse schön geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Die heißen, überbackenen Pfännchen direkt genießen und bei Bedarf mit zusätzlichen Gewürzen oder frischen Kräutern verfeinern.