



Aus der Heimat der Frische

 40 Minuten

 Einfach

Raclette-Pfännchen Italia mit Mozzarella und Tomaten

Mit aromatischem Parmaschinken und karamellisierten Balsamicozwiebeln sorgt dieses Pfännchen für mediterranes Flair am Raclette-Tisch. Buon appetito!

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Für das Milram Raclette Rezept als erstes Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und herausnehmen (Achtung, nicht verbrennen lassen!).

Schritt 2

Zwiebeln abziehen und in erhitztem Öl ca. 7-8 Minuten braten. Zucker überstreuen und leicht karamellisieren. Balsamicocreme und 3 EL Wasser zufügen und alles ca. 3-5 Minuten garen. Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Baguette in Scheiben schneiden.

Schritt 3

Schinkenscheiben vierteln. Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen und halbieren. Für das Raclette Mozzarella in Scheiben schneiden. Raclettezutaten in kleine Schalen füllen oder auf Platten legen.

Schritt 4

Baguettescheiben mit etwas PaprikaQuark bestreichen und in Raclettepfännchen legen. Mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella belegen und ins Raclette stellen, bis der Käse geschmolzen ist. D

Schritt 5

Die Pfännchen mit Pinienkernen und Rucola bestreuen und nach Wunsch mit Basilikum garnieren. Mediterranes Raclette mit Tomaten, Basilikumcreme, Mozzarella und Schinken genießen.



Zutaten

16 Pfännchen

30 g Pinienkerne

100 g kleine Zwiebeln

2 EL Olivenöl

1 TL Zucker

2 EL Balsamicocreme

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Baguette

4 Scheiben Parmaschinken

50 g Rucola

100 g Kirschtomaten

250 g Mozzarella

185 g MILRAM PaprikaQuark

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2627/626

Fett (g): 38,4

Kohlenhydrate (g): 35,6

Eiweiß (g): 32,3