



 40 Minuten

 Einfach

RACLETTE-PFÄNNCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL UND SCHINKEN

Weißt du was? Spargel eignet sich auch fürs Raclette. Für besondere Anlässe – z.B. Vorfreude auf das kommende Jahr an Silvester. Raclette geht immer!

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für das frühlingshafte Raclette Rezept zunächst Kartoffeln gründlich waschen. Dann als Pellkartoffeln in kochendem Wasser ca. 20-25 Minuten garen, pellen und in Scheiben schneiden.

SCHRITT 2

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden entfernen. Die Stangen je nach Länge dritteln oder vierteln und in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze ca. 5 Minuten braten.

SCHRITT 3

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und herausnehmen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken tupfen, mit Rapsöl und Mandeln zu einem Kräuteröl pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken- und Käsescheiben halbieren oder vierteln. Raclettezutaten in kleine Schalen füllen oder auf Platten legen.

SCHRITT 4

Kartoffelscheiben in Raclettepfännchen legen, mit etwas Frühlingsquark bestreichen und mit Schinken, Spargel und Käse belegen. Pfännchen ins Raclette stellen, bis der Käse geschmolzen ist und mit Kräuteröl beträufeln. Lasse dir dein Raclette mit grünem Spargel schmecken!



 Zutaten

16 Pfännchen

600 g kleine Kartoffeln

400 g grüner Spargel

Salz

40 g gehackte Mandeln

1/4 Bund Petersilie

1/4 Bund Schnittlauch

6 EL Rapsöl

Frisch gemahlener Pfeffer

200 g Landschinken

150 g MILRAM Sylter

185 g MILRAM Frühlingsquark

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2589/620

Fett (g): 37,8

Kohlenhydrate (g): 31

Eiweiß (g): 33,5