



 20 Minuten

 Einfach

RACLETTE-PFÄNNCHEN SCHWEDEN MIT FRISCHEM LACHSFILET

Raclette mit Lachsfilet, Cracker und Gurke! Bring den schwedischen Sommer in dein Pfännchen.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Für unser Raclette mit Fisch zuerst Eier in kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und vierteln. Lachs waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

SCHRITT 2

Gurken in Scheiben schneiden. Käsescheiben halbieren oder vierteln. Raclettezutaten in kleine Schalen füllen oder auf Platten legen.

SCHRITT 3

Racletteplatte mit etwas Öl bestreichen. Lachs auf dem Raclette braten.

SCHRITT 4

Einige Cracker ins Raclettepfännchen legen und mit etwas Gurkenquark bestreichen. Pfännchen mit Lachs, Gurken, Ei und Käse belegen und ins Raclette stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Schmecken lassen!

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3194/765

Fett (g): 50

Kohlenhydrate (g): 20

Eiweiß (g): 58,2



 Zutaten

16 Pfännchen

4 Eier

600 g frisches Lachsfilet (ohne Haut)

1-2 TL Zitronensaft

Salz

Zitronenpfeffer

100 g Gewürzgurken

250 g MILRAM Rahmkäse

100 g Cracker

185 g MILRAM Gurkenquark

Etwas Öl zum Bestreichen des Raclettes