



 25 Minuten

 Einfach

## RACLETTE-PFÄNNCHEN MIT ZUCCHINI-SPAGETTI, AVOCADO UND GRANATAPFEL

Für Detailverliebte: Zucchini-Spaghetti nehmen Platz neben milder Avocado und sanft-würzigem Käse – getoppt von knackigen Granatapfelkernen und würziger Kräuterbutter.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider in lange, dünne Streifen schneiden. Avocado längst halbieren. Dann mit beiden Händen die Hälften vorsichtig auseinanderziehen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale herausholen und die Avocadohälften in feine Scheiben schneiden. Mit 2 EL Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Pinienkerne kurz in einer heißen Pfanne ohne Öl anrösten. Für die Kräuterbutter weiche Butter und Kräuter mit einer Gabel vermengen. Zutaten in kleinen Schalen auf dem Tisch anrichten.

### SCHRITT 2

Zucchini spaghetti auf der heißen Racletteplatte mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado im Pfännchen fächern, Zucchini-Spaghetti, Granatapfelkerne, Pinienkernen und Kräuterbutter dazugeben. Pfännchen mit Käse belegen und gratinieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2001/472

Fett (g): 47

Kohlenhydrate (g): 4



Zutaten

### 4 Pfännchen

1 kleine Zucchini

1 Avocado

4 TL Granatapfelkerne

4 TL Pinienkerne

100 g Butter

1 EL TK gemischte Kräuter

4 Scheiben MILRAM Nordlicht

Salz

Pfeffer

4 EL Olivenöl

Zitronensaft

Eiweiß (g): 9