



Aus der Heimat der Frische

 35 Minuten

 Einfach

Raclette-Pfännchen España mit Chorizo und Pimientos

Mit pikanter Chorizo, würzige Pimientos und cremiger Aioli erinnert diese Milram Raclette-Variante an Urlaub in Spanien.



So wirds gemacht :

Schritt 1

Kartoffeln gründlich waschen, als Pellkartoffeln in kochendem Wasser ca. 20-25 Minuten garen, pellen und in Scheiben schneiden. Chorizo und Oliven ebenfalls in Scheiben schneiden. Champignons abbürsten und vierteln.

Schritt 2

Pimientos waschen. Käsescheiben halbieren oder vierteln. Chorizo, Champignons und weitere Raclettezutaten in kleine Schalen füllen oder auf Platten legen.

Schritt 3

Racletteplatte mit etwas Öl bestreichen. Pimientos, Champignons und Chorizo auf dem Raclette anbraten.

Schritt 4

Kartoffelscheiben in Pfännchen geben und mit etwas Aioli bestreichen. Mit angebratener Chorizo, Oliven, Champignons und Pimientos sowie Käse belegen.

Schritt 5

Pfännchen ins Raclette stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2353/565

Fett (g): 37,6



Zutaten

16 Pfännchen

400 g kleine Kartoffeln

200 g Chorizo

12 grüne Oliven (ohne Stein)

250 g Champignons

200 g Pimientos (Bratpaprika)

150 g MILRAM Käse Geräucherte Paprika

185 g MILRAM Aioli

Etwas Öl zum Bestreichen des Raclettes

Grobes Meersalz

Kohlenhydrate (g): 22,8

Eiweiß (g): 29,3