



Aus der Heimat der Frische

 40 Minuten

 Einfach

## Raclette-Pfännchen Bella Italia

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

 *So wird's gemacht :*

### Schritt 1

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 trocken schleudern. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden. Raclettezutaten in kleine Schalen füllen oder auf Platten legen.

### Schritt 4

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

### Schritt 5

ie Pfännchen mit Pinienkernen und Rucola bestreuen und nach Wunsch mit Basilikum garnieren.

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2627/626

Fett (g): 38,4



## 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

200 g MILRAM BruschettaQuark

Kohlenhydrate (g): 35,6

Eiweiß (g): 32,3