



Aus der Heimat der Frische

 20 Minuten

 Einfach

Raclette-Pfännchen im Schweden-Stil

Cracker mit Lachs und Gurke sind nicht nur ein beliebter Mittsommer-Snack, sondern machen auch im Raclette-Pfännchen Spaß.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

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. Mit Gurken, Lachs, Ei und Käse belegen und ins Raclette stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

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

200 g MILRAM Gurkenquark

Etwas Öl zum Bestreichen des Raclettes