



Aus der Heimat der Frische



 35 Minuten

 Einfach

# Raclette-Pfännchen Viva España

Mit pikanter Chorizo, würzigen Pimentos und cremiger Aioli erinnert diese 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

Pimentos waschen. Käsescheiben halbieren oder vierteln. Raclettezutaten in kleine Schalen füllen oder auf Platten legen.

## Schritt 3

 Zutaten

## 16 Pfännchen

400 g kleine Kartoffeln

200 g Chorizo

12 grüne Oliven (ohne Stein)

250 g Champignons

200 g Pimentos (Bratpaprika)

150 g MILRAM Käse Geräucherte Paprika

200 g MILRAM Aioli

Etwas Öl zum Bestreichen des Raclettes

Grobes Meersalz

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

Kohlenhydrate (g): 22,8

Eiweiß (g): 29,3