



Aus der Heimat der Frische



 30 Minuten

 Einfach

Raclette-Pfännchen à la Provence

Eine Raclette-Variante inspiriert vom sonnig-süßen Leben in Südfrankreich – mit würzigem Ziegenkäse, Birne und Baguette.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Walnusskerne grob hacken. Rucola waschen und ggf. klein zupfen. Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Birnen in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Schritt 2

Ziegenkäserolle und Baguette in Scheiben schneiden. Raclettezutaten in Schälchen füllen oder auf Platten legen.

Schritt 3



Zutaten

4 Portionen

40 g Walnusskerne

Einige geschnittene Rosmarinnadeln

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

2 rotschalige, reife Birnen

1-2 TL Zitronensaft

50 g Rucola

150 g Ziegenkäserolle

1 Baguette

200 g MILRAM FrühlingsQuark

3 TL flüssiger Honig

2 Scheiben Baguette mit Frühlingsquark bestreichen und nebeneinander in Raclette-Pfännchen legen. 2-3 Birnenspalten und 1-2 Scheiben Ziegenkäse dazugeben und unter dem Raclette zubereiten, bis der Käse geschmolzen ist.

Schritt 4

Anschließend Pfännchen mit gehackten Walnüssen und etwas Rosmarin bestreuen und mit Honig beträufeln. Den Inhalt des Pfännchens auf einem Rucola-Bett anrichten und mit restlichem Frühlingsquark servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1891/477

Fett (g): 25,4

Kohlenhydrate (g): 40,7

Eiweiß (g): 18,3