



25 Minuten



Einfach

# Raclette-Pfännchen mit Dillkartoffeln und Räucherlachs

Für Bodenständige: Zarter Räucherlachs und saftige Dill-Kartoffeln gehören zusammen wie Ebbe und Flut. Fehlt nur noch unser kräftig-würziger Sylter – und das Klassiker-Pfännchen kann ab ins Raclette!



*So wirds gemacht :*

## Schritt 1

Kartoffeln kochen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden. Frühlingslauch waschen und in Ringe schneiden. Dill abspülen, gut abtropfen und grob hacken. Dann mit den Pfefferkörner, Fenchelsamen und der Zitronenschale im Mörser grob zerstoßen. Zutaten in kleinen Schalen auf dem Tisch anrichten.

## Schritt 2

Kartoffelscheiben in etwas Pflanzenöl auf der heißen Racletteplatte goldbraun braten. Räucherlachs mit Kartoffelscheiben und Lauch ins Pfännchen geben. Mit der Fenchel-Zitronenschalen Mischung würzen. Pfännchen mit Sylter belegen und überbacken.

## Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1123/266

Fett (g): 19



Zutaten

4 Pfännchen

4 große Scheiben Räucherlachs

200 g festkochende Kartoffeln

2 Stangen Frühlingslauch

4 Scheiben MILRAM Sylter

0.5 TL Fenchelsamen

8-10 schwarze Pfefferkörner

Bund Dill

Geriebene Schale von halber Zitrone

Pflanzenöl

Kohlenhydrate (g): 10

Eiweiß (g): 14