

## CAMBOZOLA-Apfel Raclette



### Zutaten für 4 (8 Pfännchen)

250 g CAMBOZOLA  
2 Äpfel  
100 g Walnüsse  
100 g getrocknete Cranberrys  
2 EL Honig

### Zubereitung:

1. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
2. Apfelscheiben, Cranberrys und Walnüsse in die Raclette-Pfännchen verteilen. CAMBOZOLA darüberlegen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 3-5 Minuten überbacken. Mit Honig beträufeln.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit: ca. 15 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 268,2 kcal/1116,8 kJ | E 9,2 | F 17,9 | KH 16,8

