

CAMBOZOLA-Garnelen Raclette



Zutaten für 4 (8 Pfünnchen)

250 g CAMBOZOLA
225 g Garnelen (TK)
4 Frühlingszwiebeln
1EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Garnelen anbraten: Die Garnelen im Kühlschrank oder in kaltem Wasser auftauen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen dazugeben und ca. 10 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
3. Garnelen und Frühlingszwiebel in die Raclette-Pfünnchen verteilen. CAMBOZOLA darüberlegen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 3-5 Minuten überbacken. Mit rotem Pfeffer garnieren.

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 25 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 193,8 kcal/806,3 kJ | E 15,4 | F 13,5 | KH 2,3

