




Raclette Hawaii

 Zeit gesamt
15min

 Zubereitungszeit
5min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas Stücke aus der Dose	150 g
Kochschinken	100 g
Raclette-Käse	4 Scheiben
Currypulver	

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Pfanne, Sieb

1. Ananas in ein Sieb abgießen. Kochschinken in Streifen schneiden.
2. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen mit Ananas und Kochschinken füllen. Jeweils eine Scheibe Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. goldbraun überbacken.
3. Raclette Hawaii mit Currypulver würzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	61 kcal		
Kohlenhydrate	6 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6 g	Fette	2 g