Raclette mit Fenchelsalami und Büffelmozzarella

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Oliven, grün	100 g
Büffelmozzarella	2 St.
Basilikum, frisch	10 g
Baguette	0.25 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Fenchelsalami	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleine Pfanne

1. Oliven in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mozzarella abgießen und in grobe Stücke zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob schneiden. Baguette leicht schräg in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und Salz vermengen.

2. Raclette-Gerät vorheizen. Pfännchen jeweils mit Baguette, Fenchelsalami, Oliven und Mozzarella belegen. Pfännchen ca. 10 Min. überbacken. Mit Basilikumöl beträufeln und servieren.

Guten Appetit!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	371 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	32 g