

## Raclette-Pfännchen mit Garnelen und Ananas

Zeit gesamt 15min



Zubereitungszeit 5min





## Zutaten

für 4 Portionen

Rotgarnelen, gekocht	100 g
Ananas Stücke aus der	100
Dose	g
Currypulver	0.25 TL
Raclette-Käse, Rosa	4
Pfeffer	Scheiber

## Zubereitung



- 1. Garnelen am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Ananas in ein Sieb abgießen. In einer Schüssel Garnelen mit Ananas und Currypulver vermengen.
- 2. Raclette-Gerät vorheizen. Pfännchen jeweils mit Garnelen und Ananas belegen. Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. überbacken.

**Guten Appetit!** 

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	56 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	2 g