Raclette Pfännchen mit Kartoffel, Cornichons und Röstzwiebeln

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	100 g
Salz	
Cornichons	8 St.
Röstzwiebeln	4 EL
Raclette-Käse, Trüffel	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Pfanne

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen.

2. Cornichons abgießen und nach Belieben halbieren. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Schale in Scheiben schneiden.

3. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen mit Kartoffelscheiben auslegen. Cornichons und Röstzwiebeln darauf verteilen. Eine Scheibe Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. goldbraun überbacken.

Guten Appetit!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	68 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g